

## **Pohovano belo meso (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 komad** piletinu
- **po ukusu** za piletinu
- **maloulja**

#### **Za pohovanje:**

- **2** jajeta
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** ulje za prženje

### **Priprema**

Piletini iseci na šnicle. Svaki komad mesa posipati zacinom za piletinu. Preliti sa malo ulja. Tako poredjane komade mesa ostaviti u poklopljenoj posudi najmanje 30 minuta.

Pripremiti brašno i umutiti jaja. Svaki komad mesa uvaljati u brašno, zatim u jaja i pržiti na zagrejanom ulju.

Meso vaditi na papirnom ubrus da se ocedi od viška masnoće.

Služiti toplo jelo uz salatu i prilog po izboru! Prijatno!

**Savet**