

Pohovano belo meso (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** pileceg belog mesa
- **po ukusu** zacin 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 masnoce.

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

Savet