

# **Pohovano belo meso sa jogurtom**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6** vecihšnicli belog pileceg mesa
- **2** dlgrckog jogurta
- **1** kašikamajoneza
- **100 g prezle**
- maloulja
- **50** gkackavalja ili trapista
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera

## **Priprema**

Šnicle izlupati tuckom pa ih posoliti i pobiberiti. Svaki šniclu provuci kroz jogurt u kome je umešan majonez. Umesto grckog jogurta poslužice i caša obicnog jogurta i koga treba umesati kašiku dve kisele pavlake. Ovako pripremljene šnicle ostaviti u frižideru sat dva, a i duže ako se ima vremena.

Onda ih uvaljati u prezlu pa poredjati u vatrostalnu ciniju ili pleh u koje se sipalo ulja. Poprskati šnicle i gore sa malo ulja. Ako je ostalo jogurta rasporediti ga po šniclama. Staviti u rernu zagrejanu na 180'C i peci 20 minuta, a onda i na 200'C još 10-15 minuta da porumeni šnicle.

Kad si pecene izvaditi ih iz rerne i posuti sa rendanim sirom koji ce se rastopiti od vreline mesa. Prohladiti šnicle pa poslužiti uz prilog od povrca i salatu.

## **Savet**

Ovako spremljene šnicle od belog mesa su vrlo ukusne i nisu masne kao kad se klasino prže u dubokom ulju.