

Pohovano belo meso sa jogurtom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** **vecih**šnicli belog pileceg mesa
- **2** dlgrckog jogurta
- **1** **kašika**majoneza
- **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 klasi?no prže u dubokom ulju.