

## *Pohovano belo meso i prilog od povrca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pilecih prsa
- 2 jajeta
- **1** cašabrašna
- **1** kesapovrca carska mešavina
- **100** mlulja
- **100** ml pavlake (vrhnja)
- **2** kašike kajmaka
- **1** kašik zacina po želji
- **1** kašik soli, zacina

### **Priprema**

Meso oprati, isjeci tanko na kriške, zaciniti, uvaljati u brašno pa u jaja i pržiti u ulju. Povrce staviti u vodu i kuvati. Kad se skuva malo propržiti na ulju u zdeli. Napraviti smjesu od pavlake i kajmaka malo zaciniti i istresti u povrce. Zatim malo još krckati i gotovo je.

### **Savet**