

Mala tajna za najmekše meso



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700-750 g** pilecih fileta
- **1** limun
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1 kašik** gustina
- so
- biber
- mješavina začina
- **2-3 kašike** brašna

Priprema

Sjediniti cijeeni sok od jednog limuna, sodu bikarbonu i kašiku gustina.

Pilece filete isjeci na parcad, pa svaki komad potopiti u smjesu. Sve dobro izmješati, poklopiti pa ostaviti da stoji nekih pola sata.

Zatim filete začiniti po ukusu, uvaljati u brašno, pa pržiti u zagrijanom ulju.

Kada porumeni sa obje strane, vaditi meso. (Ili možete tako pečeno meso preliti pavlakom za kuvanje, pasiranom rajčicom, vinom... po ukusu, pa još kratko krckati).

Poslužiti uz prilog po želji.

Savet

Meso pripremljeno na ovaj način je jako mekano, a u ovoj "marinadi" možete pripremati i druge vrste mesa. Sigurno ćete primjetiti razliku.