

Garnitura sa pilecim belim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Pohovanje belog mesa:

- **od jednog pileta** belog mesa
- **2-3 kašice** senfa
- **2 kašice** soja sosa
- **2** jajeta
- **3-4 kašike** brašna
- **70-80 g** prezli
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **1 kašica** suvog biljnog začina
- **oko 4** dlulja za prženje

Prilog:

- **300-400 g** krompira
- **50- 100 g** mladog sira
- **po želji** sveže šargarepe

Prelivanje:

- **od 1/2 koma** limuna
- **po želji** majoneza

Priprema

Belo meso od jednog pileta odvojiti od kostiju, iseci na šnicle i lagano istucati cekicem za meso. Posoliti, pobiberiti, posuti suvi biljni zacin i soja sos, sve izmešati i ostaviti da odstoji.

Za to vreme ocistiti i oprati krompir, posusiti na ubrusu, iseci po dužoj strani na krupnije komade, zaciniti solju, biberom, suvim zacinom, staviti u manju tepsiju sa malo ulja, oko 1 dl, pa staviti u zagrejanu rernu i peci 25 minuta na 180 C. Mogu se koristiti i mladi krompirici, prženi na vrelom ulju, vadjeni rešetkastom kašikom i oceeni na papirnom ubrusu.

Zagrejati ulje za prženje mesa. Filete premazati sa gornje strane senfom, pažljivo valjati u brašno, jaja i prezle, pa pržiti na umerenoj temperaturi, da lepo porumeni. Vaditi na papirni ubrus, da se ocedi od viška masnoce.

Na tanjir servirati meso, pecen krompir, mlad sir i svežu šargarepu (zdravija je od kuvane), po želji i malo majoneza, sa kriškama limuna, cijim sokom prelivamo meso pred samo konzumiranje.

Savet