

Mala tajna za najmekše meso



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700-750 g** pilečih fileta
- **1** limun
- **1/2 kašice** sode bikarbune
- **1 kašika** gustina
- so
- biber
- mješavina zacina
- **2-3 kašike** brašna

Priprema

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

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

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

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

Poslužiti uz prilog po želji.

Savet

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