

Mini pileci *ražnjici*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pileceg belog mesa
- **1 kašičica** zacina sa ukusom pecene piletine
- **1 kašika** soja sosa
- **na vrh kašice** soli
- **3 kašike** ulja
- **po potrebi** cackalice

Priprema

Pilece meso iseci na trakice velicine koja se može nabosti na cackalicu. Dodati zacina, so i soja sos, sve izmešati i prekriti posudu. Ostaviti da meso upije zacine. Posle petnaestak minuta izvaditi meso na dasku i polako nabadati na cackalicu praveci ražnjic iz jednog dela.

Pripremiti tiganj. Staviti ulje u tiganj, pa na vatru. Ako imate gril tiganj, samo se može podmazati. Ja sam pržio u delimanovom, jer nemam gril tiganj. Kada se ulje ugreje spuštati meso i pržiti ga sa svih strana po nekoliko minuta.

tope ražnjice služite uz jelo i salatu po želji

Savet