

Grill pileci file



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 650 g** pileceg filea
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** soja sosa
- maslinovo ulje
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili

Priprema

Pileci file rezati na deblje šnite, pa zaciniti po ukusu (so, biber, mješavina zacina, cilli). Sjediniti senf, soja sos i 1 kašiku maslinovog ulja, pa smjesom premazati svako parce piletine. Prekriti i ostaviti u frižider par sati (najbolje preko noci). Pržiti na grill tavi ili roštilju. Poslužiti uz salatu.

Savet

Meso pripremljeno na ovaj nain je izuzetno mekano i sono!