

## **Piletina u marinadi sa susamom**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6-7**pilecih krilaca
- **malo** soli
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malokarija**
- **malocrvene mlevene paprike**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 kašikameda**
- **malo** ulja
- **20 g**susama

### **Priprema**

Pileca krilca oprati i osušiti. So, biber, zicine, kari, alevu papriku pomešati, dodati senf, ulje, med i na kraju pomešajte susam. Dodajte krilca pomešajte i ostavite da odstoji u frižideru najmanje jedan sat. Kada su krilca odstojala u marinadi izvadite poreajte u vatrostalnoj posudi i preko njih sipatjte preostalu marinadu. Poklopite i pecite oko sat vremena na temperaturi od 250 stepeni. Poslužite uz salatu.

### **Savet**