

Wraps sa pikatnim pilecim mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za wraps:

- **400 g** brašna
- **3 kašike** kiselog mleka
- **150 ml** vode
- **1/2 kašice** soli

Za punjenje:

- **800 g** pilecih grudi
- **po ukusu** mešavina začina
- **po ukusu** so
- **1/2 kašice** mlevene aleve paprike
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** tucane paprike ljute

Za dresing:

- **10 kašika** kiselog mleka
- **4 kašika** majoneza
- **2 kašice** suvog biljnog začina
- **malosoli**

Za salatu:

- **1/2 srednje glavice** kupusa
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašicica**sirceta

Priprema

Priprema testa: U brašno staviti vodu kiselo mleko soli i umesiti u glatko testo. Iseci na 8 komada i napraviti obgice. Oklagijom razvuci testo u tanke palacinke, ali uvek sa dosta brašna da se testo ne zalepi za oklagiju. Prvo sve obgice razvuci u palacinke, onda pocni da peceš u tiganj bez masnoce na jakoj vatri.

Priprema mesa: u 2 kašike ulja dodati so, mešavinu zacina i marinirati meso. Zatim staviti u vreo tiganj da se pece i pokriti da bi se meso dobro ispeklo. Ispeci meso rumeno sa obe strane. Kad je meso ispeceno iseci na komade dok je vruc dodati pariku biber i ljutu tucanu papriku i promešati.

Priprema dresinga: kiselo mleko promešati sa majonezom, malo soli i mešavina suvog bilja.

Iseckati kupus za salatu, dodati malo soli i malo sirceta. Puniti wraps, salata od kupusa poreati meso i odozgo posuti dresing. Prijatno.

Savet