

Hrskava susam piletina sa povrcom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Meso:

- **150-200 g** pileceg belog mesa

Povrce:

- **1 srednja** šargarepa
- **1/2 srednjeg** celera
- **1 srednja glavica** crnog luka

Zacini+dodaci:

- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašica** karija
- **1/2 kisele** pavlake
- **1 kašica** senfa
- **2-3 kašike** maslinovog ulja
- **3-4 kašike** susama

Priprema

Pilece belo meso iseckati na trakice, debljine 0,5 cm. Zaciniti maslinovim uljem, senfom, solju, biberom i karijem, dobro promešati da meso upije sastojke i ostaviti pola sata u marinadi.

Crni luk iseckati na polumesece i staviti na malo ulja da se proprži. Šargarepu i celer iseckati na tralice i dodati na propržen luk da se sve zajedno prodinsta.

Piletinu koja je odmorila u marinadi, propržiti 10ak minuta na malo zagrejanog ulja.

Kada je piletina gotova, dodati prethodno kratko ispecen susam i pržiti još par minuta, pa skloniti sa šporeta. Kada je povrce gotovo, dodati pavlaku, dobro promešati i skloniti sa šporeta. Servirati na tanjir i poslužiti uz sezonsku salatu. Ja sam odabrala mladi luk sa kiselim mlekom. Prijatno!

Savet

Da bi vam povre ispalo fine gustine, možete dodati pola kašičice brašna i propržiti sve zajedno minut, dva.