Zlatna piletina za 20 minuta

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 parcadi**pileceg belog mesa
- **40-50 g**susama
- **2 dl**tople vode
- **1** kocka za supu
- **1 kašika**brašna
- **2 dl**neutralne pavlake

Priprema

Pripremite piletinu.

U dubljem tiganju, u zagrejano ulje, staviti susam i pržite dok ne dobije zlatnu boju.

Zatim poreati belo meso i peci par minuta.

Dok se pece, u cašu sipati oko 2 dl tople vode, rastvoriti jednu kocku za supu i kašiku brašna, te dobro promešati.

Preliti preko pecene piletine i ostaviti da se krcka oko 5 minuta.

Sipati neutralnu pavlaku i takodje ostaviti da se krcka oko 5 minuta.

Prijatno i uživajte u ovom izvanrednom ukusu!

Savet

Ovo je moj omiljeni recept za spremanje piletine. Potrebno je zaista malo vremena za divan ukus. Preporuujem je od srca, neete se pokajati. Brzo, a ukusno! :)