

Belo meso sa susamom



Sastojci

Potrebno je:

- pilece belo meso
- 1 kocka za supu
- 1 pavlaka
- susam
- ulje

Priprema

U tiganj sipati ulje, zatim staviti susam da pokrije dno. Na tihoj vatri pržiti ga 1 minut, pa dodati belo meso iseckano na kockice i preliti sa čašom od 2 dl mlake vode u kojoj je razmucena kocka za supu.

Kad je meso gotovo preliti pavlakom i izmešati.