

## **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 cašom od 2 dl mlake vode u kojoj je razmucena kocka za supu.

Kad je meso gotovo preliti pavlakom i izmešati.