

## Najlepše belo meso :)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **20-30 ml** soja sosa
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** karija
- **1/2 kašičice** crnog bibera
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **20-30 ml** maslinovog ili suncokretovog ulja
- **2 kašičice** senfa

### Priprema

Belo meso skinuti sa kostiju i naseci na kockice. Meso staviti u posudu i preko njega preliti soja sos, senf, ulje i zacine. Ostaviti da odstoji najmanje 15 minuta (što duže, to bolje) i peci na tiganju bez dodavanja ulja. Poslužiti uz krompir, salatu i neutralan preliv (kašika pavlake, malo majoneza, so). Uživajte u ukusima :)!

### Savet