

Piletina sa susamom, tikvicom i karijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavica** crnog luka
- **600 g** belog pileceg mesa
- **1 (srednja)** tikvica
- **3 kašike** prepečenog susama
- **1 kašicica** karija
- **3-4 kašike** kisele pavlake
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk. Kad luk postane staklast, dodati pilece belo meso iseceno na sitne kockice. Prodinstati meso, a kada je meso polu-prženo dodati tikvicu isecenu na kockice i dinstati dok ne uvri suvišna tecnost. Zatim dodati susam i prodinstati još malo. Na kraju dodati kari i 3-4 kašike pavlake. Služiti uz testeninu ili kuvani krompir.

Savet