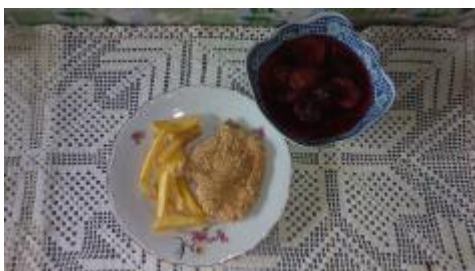


Aromaticno belo meso u susamu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šnicli od belog mesa

Za marinadu:

- **2 dl**jogurta
- **1 kašicica**karija u prahu
- **1 kašicica**senfa
- **malocilija** u prahu
- **malositno** seckanog peršunovog lista
- **3 kašikemaslinovog** ulja

I još:

- **3**jajeta
- **po potrebi**brašno
- **100-150 g**susama

Priprema

Pilece belo meso iseci šnicle, malo izlupati tuckom za meso. U jogurt umešati senf, kari, cili, peršunov list i maslinovo ulje. Premazati šnicle i slagati jednu na drugu. Ostaviti nekoliko sati u frižideru ili preko noci. Šnicle uvaljati u brašno, jaja i susam i pržiti u ulju.

Savet

Jelo posužiti sa krompirom i kompotom od šljiva.