

Belo meso u susamu sa spanacem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **100 g**susama
- **maloulja**
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Meso iseci na šnicle, malo ih izlupati tuckom i to drvenom stranom (da se ne radpadne) jer je pilece meso nežno. Posoliti, a zatim uvaljati sa obe strane u susam i spustati ih u tiganj da se isprže sa obe strane da budu rumene. Ako imate dobar tiganj ne treba sipati puno ulja. Šnicele ne pržiti na suviše jakoj vatri jer susam hoće da puca i prsti iz tiganja.

Savet

Recept za spana sam ve objavila u receptu Spana sa svedskim krompirom. Ovo je lagan i ukusan ruak i brzo se spremi. Naravno, po želji se može dodati i krompir na bilo koji nain.