

Pileci namaz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pilecih grudi (belo meso)
- **180 ml** kisele pavlake
- **180 ml** majoneza
- **150 g** susama
- **200 g** kukuruza šećerac

Priprema

Pilece meso skuvati u posoljenoj vodi. Ako ima kosti, kada se skuva i ohladi, odvojiti od kostiju i što sitnije iseckati. Susam isprziti na suvom tiganju, do zlatno žute boje. Pomešati pavlaku i majonez. Kukuruz izvaditi iz limenke i ocediti od viska tečnosti. Staviti seckanu piletinu, ispržen susam i kukuruz u smesu od pavlake i majoneza. Sve lepo izmesati i sjediniti pa ostaviti u frizider da se dobro ohladi. Poslužiti kao namaz.

Savet