Socni pileci ražnjici sa susamom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg belog mesa
- **1**limun
- **2 cena**belog luka
- **2 kašicice**karija
- **1/2 kašicice** bibera
- **1/2 kašicice** majcine dušice
- **5 kašika**ulja
- **po potrebi**susama
- **po ukusu** soli

Priprema

Meso iseckati na kockice. Staviti u ciniju i umešati kari, biber, majcinu dušicu i soli po ukusu. Sve utrljati da se zacini zalepe za meso. Zati isceditи sok celog limuna i preliti preko mesa. Malo samo promešati i ostaviti da stoji kratko.

Može ostaviti koliko imate vremena, može i preko noži i 10tak 15 minuta. Koliko imate vremena.

Zatim nanizati komade na štapic za raznjice. Kod mene je bilo po 5 komadica na jedan štapic. Štapice poreati na pleh sa pek papirom. U limunov sok sa zacinima, u kojem je bilo meso dodati malo ulja pa premazati cetkicom poreane štapice. Posuti susamom i staviti u zagrejanoj rerni na 200 stepeni da se ispece. U toku pecenja možete jednom, dva puta okrenuti raznjice kako bi bili socni sa svih strana.

Poslužiti uz roštilj cevape i domacu pogacu (za koju isto stiže recept).

Savet

Naravno ,dodatno,ajvar ,salata ,urnebes :)