

Piletina sa susamom i Tzatziki sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gpiletine
- **100g**susama
- **50** gbrašna
- **1**krastavac
- **1** parcefete
- **1**pavlaka
- beli luk
- so

Priprema

Brašno umutiti sa vodom da se dobije masa gušća nego za palacinke. Piletinu bez kostiju iseci na traciće i lepo usoliti. Svaku tracicu umociti u poh, pa u susam i u vrelo ulje pržiti. Za sos izrendati jedan krastavac (sa korom) na sitno rende, ocediti ga dobro od vode, dodati izgnjecenu fetu i pavlaku, nekoliko cena belog luka dodati i posoliti.

Savet