Žilijant



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **100 g**susama
- **1**kisela pavlaka
- **100 g**parmezana

Priprema

500 g pileceg belog mesa iseci na tanke štapice, zaciniti ih i propržiti na malo ulja.

U poseban sud bez ulja propržiti 100 g susama.

Propržene štapice belog mesa poreati u posudu za pecenje koja je prethodno malo pouljena. Posuti sa prženim susamom i od gore preliti kiselom pavlakom.

Peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Kada je gotovo od gore posuti 100 g narendanog parmezana.

Savet