Zahvaljujemo se ÄŤlanu: **Nata 33**

PileÄ‡i Ĺˇtapiä‡i sa susamom

Marinada za meso se sprema od 12 do 24 sata pre prÅ¾enja mesa. PileÄ‡i file iseÄ‡i na Å¡tap *som, me*

Sastojci:

500 g pileÄ‡eg filea, 100 g susama, 70 ml soja sosa, 2 kaÅ¡ike meda, 1/2 limuna

1 Marinada za meso se sprema od 12 do 24 sata pre prÅ¾enja mesa. PileÄ‡i file iseÄ‡i na Å¡tapiÄ‡e (ne previÅ¡e tanke), staviti u posudu i preliti soja sosom, medom i limunom. Ostaviti zaklopljenu posudu u friÅ¾ider. Pre prÅ¾enja svaki Å¡tapiÄ‡ uvaljati u susam, prÅ¾iti u dosta ulja (zagrejati dobro) dok Å¡tapiÄ‡i dobiju tamnu braonkastu boju. Nakon toga jelo moÅ¾ete posluÅ¾iti.

Napomena:

Jelo se moÅ¾e posluÅ¾iti uz zelenu salatu.