

Piletina sa senfom i susamom

Vrlo, vrlo ukusno :o))))



Sastojci:

SveĀ¼ih Ājampinjona 300 gr

PileĀteg filea 600 gr

Soja sosa 1 kaĀjika

Senfa 1 kaĀjika

Kisele pavlake 1 kaĀjika

Susama 1 kaĀjika

Belog luka 2 Āena

Malo bibera

Maslinovog ulja 0,3 dl

Malo so

- 1 Properite, prosuĀjite i iseckajte piletinu na komadiĀe.
- 2 KomadiĀe pileline premaĀite senfom.
- 3
- 4
- 5 **Na Vama je da** odaberete da li Āete jedan po jedan komadiĀ premazati, ili Āete senf sipati u Āiniju sa mesom i potom ih promeĀjati
- 6
- 7
- 8 Ā ampinjone iseckajte na tanke listiĀe.
- 9
- 10

11

12

13

Sipajte ulje u tiganj i zagrejte ga. Ravnomerno rasporedite komadi Āte mesa u tiganj i prĀite ih dok ne dobiju zlatno Āutu boju. Dodajte soja sos. Dolijte u tiganj 0.5 dcl vode i ostavite da se dinsta joĀ 10 - 15 minuta. Nakon toga meso izvadite u posebnu posudu.

14

15

16

Zagrejte ponovo ulje i proprĀite susam 30-tak sekundi. Odmah zatim dodajte Āampinjone, sipajte malo vode, posolite i ostavite da se dinsta 10 minuta.

17

18

19

Āampinjonima dodajte 2 kaĀike kisele pavlake, promeĀajte i vratite meso nazad u tiganj. Na samom kraju, dodajte beli luk.

Napomena:

Njam, mljac.... Prijatno!!! :o))))