

Socna zapecena piletina

Zaista brzo, interesantno i ukusno



1 Meso iseci na tanke snicle.

2

3

4

5

6 Ostale sastojke dobro izmesati i napraviti jednolicnu smesu.

7

8

9

10

11 Svaki komad mesa uvaljati u smesu i slagati u podmazanu vatrostalnu posudu.

Sastojci:

pileceg filea 350 g

senfa 2 kasicice

karija 1/2 kasicice

soja sosa 4 kasike

vegete, bibera malo

kisele pavlake 1 casa

maslinovog ulja 1 kasika

susama malo

12

13

14

15

16 Dlozgo posuti susamom i peci na 210 stepeni oko
40 min.

Napomena:

Uz ovo lepo ide pirinac ili bareni krompir.