

## Piletina sa susamom i soja sosom

*Izvanredan ukus*

**1** Piletinu iseci na tanke snicle.

**2**

**3**

**4** Pomesati mas.ulje, soja sos, senf i zacine i time premazati svako parce piletine. Ostaviti malo da odstoji.

**5**

**6**

**7** Valjati svako parce u brasno, zatim u umucena jaja, pa u prezle pomesane sa susamom i prziti u ulju na umerenoj vatri dok ne porumene.

### Sastojci:

pileceg filea 400 g  
soja sosa 3 kasike  
senfa 1 kasicica  
karija 1 kasicica  
soli malo  
ulje maslinovo  
susama 50 g  
prezle  
jaja 2  
za przenje ulje

### Napomena:

Sluziti uz bareni pirinac.