

## PileÄŕi ÁŕtapiÄŕi sa susamom

Marinada za meso se sprema od 12 do 24 sata pre prÄŕenja mesa. PileÄŕi file iseÄŕi na ÁŕtapiÄŕi



isom, m

- 1** Marinada za meso se sprema od 12 do 24 sata pre prÄŕenja mesa. PileÄŕi file iseÄŕi na ÁŕtapiÄŕe (ne previÄŕe tanke), staviti u posudu i preliti soja sosom, susama, 70 ml soja sosa, 2 medom i limunom. Ostaviti zaklopljenu posudu u friÄŕider. Pre prÄŕenja svaki ÁŕtapiÄŕ uvaljati u susam, prÄŕiti u dosta ulja (zagrejati dobro) dok ÁŕtapiÄŕi dobiju tamnu braonkastu boju. Nakon toga jelo moÄŕete posluÄŕiti.

### Sastojci:

500 g pileÄŕeg filea, 100 g kaÄŕjike meda, 1/2 limuna

### Napomena:

Jelo se moÄŕe posluÄŕiti uz zelenu salatu.