

Piletina sa ananasom i susamom

Brzo i jednostavno a mediteransko jelo

1 Samleti belo pil. meso i izmesati sa sosom od soje, secerom u prahu i zacinama. Oblikovati loptice, iseci kolutove ananasa na trouglice, nanizati na drvene raznjice smenjuci loptice mesa i trouglice ananasa. Premazati sa istopljenim puterom. Staviti na rostilj i okretati sto cesce da se sa svih strana lepo ispeku. Pecene raznjice uvaljati u prz. susam, poredjati na tacnu i ukrasiti sa tresnjastim paradajzima.

Sastojci:

belog pileceg mesa 300 gr
soja sosa 1 kasika
secera u prahu 1 kasika
raznih zacina po malo
(so, biber, vegeta, m. dusica...)
ananasa 4 koluta
tresnjastih paradajza 5-6 malih
putera 20 gr
pecenog susama 3 kasike

Napomena:

Prijatno !