

## 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.