

Piletina u jogurtu

Za 4 osobe

600 g pilećeg filea
1 kašičica soli
1 dl ulja

Marinada

3 dl kiselog mleka
1 kašičica soli
1/2 kašičice bibera
1/2 kašičice origana

Panir

susam
prezla

Prilog

400 g royal mix povrća

Pogača sa sokom od surutke

400 g brašna
1 kašičica soli
1 kesica sode bikarbone
1 dl surutke
1 dl mleka
1 jaje

Način pripreme

1. Pileći file iseći po dužini, tako da se od svakog filea dobije po dva parčeta i istanjiti ih tučkom za meso.
2. Sve sastojke za marinadu povezati i izmarinirati meso minimum jedan sat.
3. Marinirano meso uvaljati u prethodno pripremljen panir od susama i prezli i pržiti meso u dubljem ulju dok ne dobije zlatno žutu boju.
4. **Pogača** – sve sastojke dobro umesiti u odgovarajućoj činiji tako da se dobije meko testo.
5. Od testa formirati 4 jufke i razvući ih oklagijom do debljine od 1,5 cm. Pogačice peći u tiganju na umerenoj vatri po 4 minuta sa svake strane.