

# 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.