

Glazirane pileće okruglice



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g mljevene pileline
žličica sjeckanog vlasca
20 g bijelog sezama
70 ml meda
sok od pola limuna
sol
papar

Nutritivne vrijednosti



Piletinu stavite u dublju posudu. U nju dodajte sjeckani vlasac i sezam. Posolite i popaprite te sve zajedno izmiješajte.

Od smjese napravite okruglice, stavite ih na lim za pečenje i pecite ih 20 minuta na 180 °C. Pet minuta prije kraja okruglice premažite medom i limunom i zapecite do kraja.

Skeniraj za prikaz na web stranici

