

# Glazirane pileće okruglice

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

500 gmljevene piletine  
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 popaprите 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

