

## PIŠČANEC V SKORJICI

45 dag piščančjih prsi brez kože

sol, poper, sezam

2 žlički olja

Piščančje prsi razrežemo na dva dela, posolimo, popoprano in povaljamo v sezamovih semenih. V manjši namazan pekač damo meso in pečemo okrog osem minut, obrnemo in pečemo še osem minut.

Okusno in zdravo. Poskusite.

Meso povaljamo v sezamovih semenih



Okusna in hrustljava jed

