



Пилешки стек со чили и Тартар сос

Фичо ќе ни даде предлог за брз ручек – Пикантен пилешки стек со чили, зачинет со мајчина душичка. Вкусот ќе го надополни со домашен Тартар сос!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За ПИЛЕШКОТО ќе ви треба:

- 2 парчиња пилешки стек
- Мајчина душичка (свежа)
- 1 Чили пиперче (по можност свежо)
- 2 чешниња лук
- Црвен пипер
- Маслиново масло и путер
- Крупна сол и бибер на мелење

За ТАРТАР сосот ќе ви треба:

- 4 големи лажици мајонез
- 2 големи лажици кисела павлака
- 1 мала лажичка сенф
- кисели краставички

Чекор 1

Пилешките стекови ставете ги на хартија за печење. Посолете ги и наросете ги со црн бибер, додадете мајчина душица, ситно исецкани чили пиперчиња и убаво истријте го месото.

Чекор 2

Лукчињата ситно исецкајте ги и пропржете го на малку маслиново масло и лажица путер.

Откако лукчето ќе фати боја, додадете ги стековите и додадете прстофат црвен пипер.

Пилешкиот стек го пржите на средна температура.

Чекор 3

Во меѓувреме, пригответе го Тартар сосот.

Ситно исецкајте ја киселата краставичка, додадете го мајонезот, сенфот, киселата павлака, сол и бибер. Промешајте и сосот е готов.

Чекор 4

Стековите сервирајте ги по желба декорирајте ги со тартар сос.



Совет

Доколку сакате повеќе луто, употребете повеќе чили пиперчиња. Пред да го зачините месото, пробајте колку се лути вашите пиперчиња, за да го прилагодите вкусот!

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk