

Piletina sa kimom, karijem...



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pileceg mesa
- **3 kašičice** belog luka u prahu
- **1/2** limuna
- **1 kašičica** kima
- **1 kašičica** karija
- **1 kašičica** slatke aleve paprike
- **1 kašičica** crnog luka u prahu
- **1 kašičica** ljute mlevene paprike
- **2 glavice** crnog luka
- **50 ml** ulja

Priprema

Belo meso iseci na tanje šnicle. Svako parce mesa posoliti, pa posuti sa malo belog luka u prahu. Pola limuna iscediti i sa dobijenim sokom, cetkicom, premazati svaku šniclu. Sve navedene zaccine pomešati (izuzev 2 glavice crnog luka i 50 ml ulja), kim prethodno istucan u avanu, da se pretvori u prah, posuti svako parce mesa i dobro utrljati. Meso staviti u ciniju, poklopiti, i ostaviti u frižider, da odstoji pola sata.

Posle tog vremena gril tiganj samo malo nauljiti, dobro zagrejati, i pržiti piletinu. Na svako parce mesa, kada se stavi u tiganj, sipati po jednu kašičicu ulja. Pržiti dok porumeni, okrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu boju.

Pecene šnicle stavljati u šerpicu sa poklopcem. Svaki izvaženi red mesa posuti sa seckanim crnim lukom. Kada završite sa pečenjem, svo meso u šerpici preliati sa 50ml toplog ulja, protresti šerpicu, poklopiti i ostaviti na

toplom da odstoji 5-10 minuta, pa poslužiti.

Savet