

# **Piletina sa kimom, karijem...**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gbelog pileceg mesa
- **3** kašicicebelog luka u prahu
- **1/2**limuna
- **1** kašicicakima
- **1** kašicicakarija
- **1** kašicicaslatke aleve paproke
- **1** kašicicacrнog luka u prahu
- **1** kašicicaljute mlevene paprike
- **2** glavicecrнog luka
- **50** mlulja

## **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, cekicom, premazati svaku šniclu. Sve navedene zacine pomešati (izuzev 2 glavice crнog luka i 50 ml ulja), kim prethodno istucan u avanu, da se pretvorи 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 kašicicu ulja. Pržiti dok porumeni, okrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu boju.

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

toplom da odstoji 5-10 minuta, pa poslužiti.

## **Savet**