

Marinirani pileci bataci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 3 **kašike**pikantnog senfa
- 2 **kašicice**mlevene ljute paprike
- 1 **kašika**meda
- 2 **cen**abelog luka
- 1,5 **kašika**maslinovog ulja
- 1/2 **kašicice**sveže mlevenog bibera
- 1 **kašicica**soli
- 1 **kašicica**suvog biljnog zacina
- 50 **ml**ulja
- 50 **ml**belog vina

Priprema

Pilecem mesu odstraniti kosti. Zaseci, po malo, sa unutrašnje strane (da se ne povredi kožica mesa), da bi se lakše ispeklo.

Sve navedene sastojke za marinadu staviti u odgovarajucu posudu i dobro izmešati, da se svi sastojci sjedine (beli luk potisnuti kroz presu za beli luk).

Svako parce mesa dobro istrljati sa marinadom i ostaviti, poklopljeno, u frižider, 2 sata.

Posle datog vremena u podmazani pleh poreati meso, pa sa strane preliti sa mešavinom ulja i vina. Pokriti

folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni, 40 minuta.

Kada proe 40 minuta izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti da se meso zapece. Poslužiti uz prilog, po želji.

Savet