

# **Socni pileci karabataci**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**pilecih karabataka
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **1** kašikasoli
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **2** dlulja

## **Priprema**

Skinuti koske sa karabataka i vrhom noža zareckati meso u obliku mreže.

Sjediniti ulje, so, suvi biljni zacin, iseckane paprike... Meso staviti u posudu sa marinadom koju ste namestili.

Poklopiti i ostaviti 2 sata da odstoji u frižideru.

Potom meso i marinadu izruciti u tiganj i pržiti na laganoj vatri uz povremeno dodavanje vode. Po malo. Gotovo meso poslužiti dok je vruće.

## **Savet**