

Piletina iz pecnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka
- **4**pileca karabataka
- **4-5**krompira
- **1**veca crvena paprika
- **2-3**šargarepe
- **po potrebi**so, mješavina zacina

Za marinadu:

- **1** kašikasenfa
- **1** kašicicasoja sosa
- **1 puna** kašicicamješavine zacina
- **3** kašikemaslinovog ulja

Priprema

Sjediniti sve sastojke za brzu marinadu (po ukusu možete dodati i origano ili ružmarin...). Piletinu oprati, dobro posušiti, pa staviti u marinadu. Svaki komad premazati, pa ostaviti u frižider, dok pripremite povrce. Krompir i šargarepe ogulite, operite, pa narežite na parcad. I papriku narežite; zacinite povrce. U pleh premazan uljem stavite povrce i mariniranu piletinu.

Pokapajte sa malo ulja, pa stavite u pecnicu zagrijanu na 200 C. Pecite oko 40 minuta.

Savet