

Chicken Tikka (indijski pileci grill)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 550 g** pileceg filea
- **3 kašike** paradajz pirea iz tube (može i kecap)
- **1 kašicica** kumina u prahu
- **1/2 kašice** rendanog umbira
- **2 cenabijelog** luka (protisnut)
- **1/2** limete ili limuna (sok)
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **1 prstohvat** crvene, mljevene paprike
- **po ukusu** soli

Priprema

Pileci file oprati, posušiti, zarezati na par mjesta. Od paradajz pirea i začina napraviti marinadu, pa marinirati meso. Ostaviti u frižideru bar 2-3 sata (najbolje preko noci).

Meso staviti na rešetke za grill (ili rupicasti pleh, da bi sokovi mogli izaci prilikom pecenja) i peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 45 minuta.

Peceno meso izvaditi iz pecnice...

...prohladiti, pa rezati na tanke kriške.

Poslužiti uz chapati, sos ili salatu, po ukusu!

Savet

Ovako peeno meso je tek po rubovima ljuto, dok je sredina jako mekana i sona. Još je ukusnije ako peete marinirano meso na roštilju!