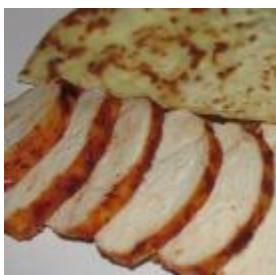


# **Chicken Tikka (indijski pileci grill)**



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 kašica**kumina u prahu
- **1/2 kašica**cicerendanog umbira
- **2 cene**bijelog luka (protisnut)
- **1/2**limete ili limuna (sok)
- **1 kašica**cacilija u prahu
- **1 prstohvat**crvene, mljevene paprike
- **po ukusu**soli

## **Priprema**

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

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

Peceno meso izvaditi iz pecnice...

...prohладити, па 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!