

Piletina *tandoori*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 pilecih bataka
- 280 g kiselog mleka
- 1 kašicica zacina *tandoori*
- 2 limuna
- 1/2 kašice zacina *ras el hanout*
- 1 kafena šolja pirinca
- po ukusu krupne morske soli
- po ukusu bibera

Priprema

Za marinadu: Pomešati kiselo mleko, zacin "tandoori", kari, zacin "ras el hanout", so (krupne morske), biber, i limun. Batake staviti u dublju posudu i preliti ovom marinadom. Ostaviti da prenoci u frižideru. Sutradan staviti u pleh, zatim staviti sasvim malo maslinovog ulja i peci na 220°C oko 40 minuta.

Zacin "tandoori" cine sledeci zacini: ljuta crvena paprika, neljuta crvena paprika, beli luk, timijan, koriander, kim, biber, ruzmarin, karanfilic, lovorov list, cimeti i grcko seme "piskavica". Zacin "ras el hanout" (žuti) cine sledeci zacini: kardamom, muskantni orah, biber sa jamajke, kurkuma, umbir, iris, ruža i lavanda.

Savet

Uz piletinu "tandoori" može da se služi kao prilog pirina i bareno povre (krompir, šargarepa, grašak, kukuruz...)