

Piletina sa majoranom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka sa karabatakom

Zacini:

- 2 kašicice sušenog majorana
- 1 kašicica sušenog bosiljka
- 1 kašicica belog luka u prahu
- 1 kašicica sušenog celerovog lista
- 2 kašicice slatke alevne paprike
- 1 kašicica ljute alevne paprike
- 1/2 kašicice sveže mlevenog crnog bibera
- 2 kašicice suvog biljnog zacina

Priprema

Pilece meso otkostiti, pa svako parce podeliti na pola.

Navedene zacine staviti u dublju ciniju i dobro ih promešati, da bi se zacini sjedinili.

Svako parce mesa, sa jedne i sa druge strane, obilno posuti zacinama, složiti ih, u odgovarajuću posudu i ostaviti u frižider, najmanje dva sata.

Rernu ugrijati na 200 stepeni. U plehu, u kome ce se peci meso, sipati ulje. Kolicina ulja je kao za svako pecenje mesa, što zavisi i od velicine pleha. Poreati meso u pleh, preko, kašicom, preliti svako parce sa malo ulja i staviti da se pece.

Kada gornja strana porumeni, izvaditi pleh, preokrenuti meso i vratiti da porumeni i donja strana mesa. Poslužiti uz prilog i salatu, po ukusu.

Savet