

## *Piletina u marinadi sa limunom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 pileca bataka sa karabatakom

#### **Marinada:**

- 3 kašicice kecapa
- 1,5 kašika senfa
- 1/2 limuna (sok)
- 1 kašicica origana
- 1/2 kašicice soli
- 1/2 kašicice crvenog (ljutog) bibera
- 1 kašicica karija
- 1/2 kašicice belog luka u prahu
- 1 pileca kockica za supu (manja)

#### **...i još:**

- 100 ml piva
- 1/2 limuna

### **Priprema**

Pilece meso iseci, tako da se samo razdvoji batak od karabataka.

Marinada: U dublju posudu staviti sve navedene zaccine. Kockicu za supu, viljuškom, izmrвити i dodati u ostale sastojke. Sve dobro sjediniti.

Uzeti manji pleh (ja sam koristila pleh vel. 20x30 cm) i samo ga podmazati uljem. Svako parce mesa, dobro, premazati marinadom i poređati u pleh. Od pola limuna iseci šest krugova, pa ih poređati preko mesa. Pokriti folijom i ostaviti u frižider, oko jedan sat.

Rernu ugrijati na 200 stepeni. Posle proteka datog vremena izvaditi pleh, sa mesom, iz frižidera, skloniti foliju, pa sa strane sipati pivo (ne prelivati meso, da se ne bi sprala marinada). Dobro prekriti folijom i staviti u, zagrejanu, rernu da se pece.

Kada tecnost provri smanjiti temperaturu na 170 stepeni i peci 30 minuta. Izvaditi pleh, pažljivo skloniti foliju (da se ne izgorite od pare) i vratiti pleh u rernu, da meso porumeni. Skloniti limun, da ne bi izgoreo, pa ga kasnije servirati, uz jelo.

Meso poslužiti iz pire krompir i, naravno, stari dobar Staropramen. Živeli!

## **Savet**

Da vas ne buni što se ne stavlja, nikakva, masnoća prilikom pećenja mesa. Nema potrebe, jer meso samo ispusti masnoću, tako da posle pećenja ostane fini sos, za prelivanje mesa.