

Piletina u marinadi sa limunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka sa karabatakom

Marinada:

- 3 kašičice kecapa
- 1,5 kašika senfa
- 1/2 limuna (sok)
- 1 kašičica origana
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice crvenog (ljutog) bibera
- 1 kašičica karija
- 1/2 kašičice 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, izmrviti 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 pore?ati u pleh. Od pola limuna iseci šest krugova, pa ih pore?ati 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, masno?a prilikom pe?enja mesa. Nema potrebe, jer meso samo ispusti masno?u, tako da posle pe?enja ostane fini sos, za prelivanje mesa.