

Piletina sa zacinskim biljem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca bataka sa karabatakom
- 125 gmaslaca
- 100 gprezli
- 4 cenabelog luka
- biber
- suvi biljni zacin
- žalfija
- bosiljak
- miroija
- ruzmarin
- nana
- peršun
- maticnjak
- aleva paprika

Priprema

Odvojiti batak od karabataka. Zacinsko bilje iseckati sitno (koristi se sveže zacinsko bilje) i podeliti na dva dela. Meso zaciniti biberom, suvim biljnim zacinom, alevom paprikom (kolicina po ukusu) i polovinom zacinskog bilja. Zacinjeno meso ostaviti u frižider, na dva sata, da upije miris zacina.

Prezle pomešati sa, sitno, iseckanim belim lukom i ostatkom zacinskog bilja. Maslac rastopiti.

Uzeti odgovarajuci pleh i podmazati ga sa maslacem. Izvaditi meso iz frižidera, pa savako parce mesa provuci

kroz rastopljeni maslac i uvaljati ga u smesu sa prezlama. Rukom dobro pritisnuti prezle, da se zalepe za meso. Pripremljeno meso poreati u pleh.

Preko preliteri ostatak maslaca. Prekriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Posle sat vremena izvaditi pleh iz rerne, skloniti alu foliju i vratiti u rernu, da se meso zapece.

Poslužiti uz prilog i salatu, po želji.

Savet