Piletina u sosu sa zacinskim biljem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**otkošcena pileca bataka sa karabatakom

Marinada:

- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**meda
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**crvenog bibera
- **2 kašicice**mlevene zacinske paprike
- **1/2 kašicice**crnog, mlevenog, bibera
- **150 ml**jogurta
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Zacinsko bilje:

- majcina dušica
- bosiljak
- maticnjak
- miroija
- nana
- ruzmarin

I još:

- **150 ml**belog vina
- **100 ml**ulja

Priprema

Sve sastojke za marinadu staviti u dublju posudi i sjediniti ih. Uzeti odgovarajucu posudu (za rernu) i, u nju, sipati 100 ml ulja. Svako parce mesa provuci kroz marinadu i složiti u pleh.

Preko složenog mesa preliti ostatak marinade. Meso posuti sa iseckanim zacinskim biljem (kolicina bilja je prema ukusu). Sa strane mesa sipati belo vino. Pleh prekriti, dobro, alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, jedan sat.

Zatim izvaditi pleh iz rerne, skloniti foliju i vratiti da se meso zapece.

Meso poslužiti sa prilogom po želji.

Savet