

Piletina sa palentom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca pileca bataka sa karabatakom
- 1 kašicicabiozacina za piletinu
- 2 kašicicecrvenog, mlevenog, bibera
- 1/4 kašicicecrnog, mlevenog, bibera

Smesa za premazivanje mesa:

- 2 kašikelimunovog soka
- 2 kašikesoja sosa
- 1 kašikameda
- 1 kašikakisele pavlake
- 1 kašikaulja

Za palentu:

- 1/2 l vode
- 1/2 kašicicesoli
- 210 g palente
- 20 g maslaca

...i još:

- **100 g** izrendanog (ili izdrobljenog) sira

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti biozacin za piletinu, crveni i crni biber. Pilece meso dobro posuti sa pripremljenom mešavinom zacina, pokriti folijom i ostaviti u frižider, na jedan sat.

Sve sastojke za premazivanje mesa staviti u dublju posudicu i, žicom za mucenje, dobro sjediniti.

U odgovarajući pleh sipati ulje i poreati meso. Površinu mesa, cetkicom, premazati pripremljenom smesom za premazivanje. Rernu ugrijati na 180 stepeni i staviti meso da se pece, oko jedan sat. Dva puta vaditi pleh iz šporeta i premazivati meso. Desetak minuta pre kraja pecenja, okrenuti meso da i donja strana porumeni.

Palenta: U dublju posudu sipati vodu, dodati so i staviti na vatru, da provri. Kada voda provri, smanjiti temperaturu, i dodavati, polako, palentu, neprekidno mešajući drvenom varjacom. Mešati 2-3 minuta, skloniti sa vatre, dodati maslac i mešati da se maslac rastopi.

Pileci batak servirati sa palentom. Palentu posuti izrendanim ili izdrobljenim sirom. U soku, koji se odvojio prilikom pecenja mesa, staviti jednu kašicicu crvenog bibera i preliti palentu. Prijatno!

Savet