

Marinirana piletina sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- **nekoliko kašika** kecapa
- **nekoliko kašika** maslinovog ulja
- 2 kašice šećera
- 2 **cen**abelog luka
- 2 kašice zacinu za piletinu
- **komad**ic svežeg umbira
- **malosveže** majcine dušice
- 2-3 kašice susama

Priprema

Spremiti namirnice.

Piletinu iseci na komade, oprati, osušiti. Sastojke za marinadu pomešati.

Ubaciti komade mesa u marinadu, da se "zalepi" za njega. Ostaviti oko pola sata u njoj, uz povremeno okretanje.

Pripremiti vatrostalnu posudu za pečenje. Meso poreati, zaliti marinadom, i posuti susamom. Ubaciti koju grancicu sveže majcine dušice, poklopiti ciniju i peci oko pola sata na 180-200 stepeni, nakon tog vremena, skloniti poklopac i tako peci da piletina dobije hrskavu, rumenu koricu. Poslužiti uz prilog po želji...

Savet