

Marinirana piletina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka sa karabatakom

Marinada:

- **4** kašikesoja sosa
- **4** kašikemajoneza
- **4** veca cenabelog luka

Priprema

Za marinadu sjediniti sosa sos, majonez i beli luka istisnutog kroz presu, u odgovarajucoj posudi. Meso staviti u dublju posudu i, dobro, ga premazati marinadom, sa obe strane. Posudu poklopiti i ostaviti preko noci u frižideru.

Narednog dana izvaditi meso iz frižidera i poreati ga u teflonski pleh, preko pek papira. Ostatak marinade, kašicicom, naneti na meso.

Rernu zagrejati na 180 stepeni i staviti meso da se pece. Meso peci pola sata, izvaditi pleh, pa meso preokrenuti. Vratiti u rernu da i donja strana mesa porumeni.

Poslužiti sa pecenim krompiricima.

Savet

So nije potreban, zato što je soja sos dovoljno slan.