

Kockice od pileceg filea



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **1/2** limuna - sok
- **3** cenabelog luka
- **1 dl** maslinovog ulja
- **2 kašike** peršunovog lista
- **po ukusu** soli i bibera
- **po želji** anisa
- **oko 90** govsenih pahuljica ili prezle

Priprema

Oprati pileci file, isecakti ga na kockice, posoliti i posuti biberom. Napraviti marinadu od limunovog soka, maslinovog ulja, isecenog belog luka, iseckanog peršunovog lista i anisa. U marinadu staviti komade piletine, poklopiti i ostaviti u frižider da se marinira oko sat vremena. Nakon toga izvaditi kockice piletine iz marinade, uvaljati ih u izmiksane ovsene pahuljice ili prezle. U vatrostalnu ciniju staviti papir za pečenje, preko piletinu, a preko piletine ostatak marinade. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatno smeju boju.

Savet