

Piletina na indijski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 1,5 kg piletine (po želji-bataci, belo meso,...)
- 1 l jogurta
- 0,5 l soka od paradajza
- kari
- aleva paprika (ljuta po želji)
- so
- biber

Preporuka za prilog:

- kuvani pirinac ili bareno povrce

Priprema

Posoliti i pobiberiti komade piletine i utrljati kari sa alevom paprikom, (kolicina po ukusu).

Poreati piletinu u vatrostalnu posudu ili dublji pleh.

Pomešati jogurt i sok od paradajza i sipati preko piletine. Prekriti vatrostalnu posudu, ili pleh sa folijom i ostaviti oko 30 minuta, da se piletina marinira.

Skinuti foliju, staviti u prethodno zagrejanu pecnicu i peci dok ne ispari marinada, a piletina dobije crvenu boju.

Služiti uz bareni pirinac, povrce ili salatu.