

Piletina sa zacinima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 pilecih bataka
- 1 šargarepa
- 3-4 cenabelog luka
- maslinovo ulje
- limunov sok
- suvi biljni zacin
- ruzmarin
- origano

Priprema

Pilece batake usoliti, zatim narendati preko njih šargarepu i beli luk. Nacediti malo limuna i dodati maslinovo ulje (po ukusu). Dodati ruzmarin. Sve to lepo pomešati i ostaviti malo da odstoji i ispusti sokove.

Zagrejati ulje u tiganju, dodati meso. Pržiti dok ne porumeni i ne dobije zlatnu koricu. Tokom prženja dodati preko mesa origano. Poslužiti toplo.

Savet

Meso je mekano i socno...