

## *Pileci bataci u pikantnom sosu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** pileca batka sa karabatkom
- so,
- biber
- suvi biljni zacini
- mljeveni cili
- mljevena crvena paprika
- **maloulja**

#### **Sos:**

- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašika** senfa
- **2 kašike** ljutog ajvara
- **2-3 kašike** kecapa
- **po ukusu** češnjak
- **malomaslinovog** ulja

### **Priprema**

Zaciniti piletinu, preli sa malo ulja, pa ostaviti u frižider bar 30-tak minuta. Zatim piletinu staviti u vatrostalnu posudu ili pleh, sipati i malo vode.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 40 minuta.

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan češnjak, pa kad zamiriše preliti sa pasiranim paradajzom. Dodati senf, ajvar i kecap, pa sve dobro promiješati. Preliti sos preko pecene pileline.

### **Savet**

Poslužiti uz pire krompir, kuhani pirina?...