

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 zacin
- mljeveni cili
- mljevena crvena paprika
- **maloulja**

Sos:

- **200** mlpasiranog paradajza
- **1** kašikasenfa
- **2** kašikeljutog ajvara
- **2-3** kašikekecapa
- po ukusucešnjak
- malomaslinovog ulja

Priprema

Zaciniti piletinu, preliti 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 cešnjak, pa kad zamiriše preliti sa pasiranim paradajzom. Dodati senf, ajvar i kecap, pa sve dobro promiješati. Preliti sos preko pecene piletine.

Savet

Poslužiti uz pire krompir, kuhanu pirinu...