

## **Piletina**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 vecipileci batak i karabatak**

### **Zacini:**

- **malosoli**
- **malomlevenog bibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malozacin za piletinu Kotanyi zacin**
- **malozacin za pecenje na zaru**
- **malocrvena slatka paprika**

## **Priprema**

Potrebni sastojci.

Batake i karabatake oslobođiti od kostiju i raširiti.

Sa strane mesa zaciniti mešavinom zacina.

Sa strane kožice samo natrljati sa suvim biljnim zacinom i crvenom paprikom.

U tiganj staviti vrlo malo ulja ili masti i kad se zagreje staviti pripremljenu piletinu sa mesnatim delom nadole u

tiganj.

Povremeno prevrtati da se ravnomerne ispece.

Kožicu na kraju malo duže peci da se dobije reš kožica.

Kožicu na kraju malo duže peci da se dobije reš kožica.

Servirati uz prilog.

### **Savet**

Odgovaraju saltu izaberite po svom ukusu