

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 osloboditi od kostiju i raširiti.

Sa strane mesa zaciniti mešavinom zacina.

Sa strane kože 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 ravnomerno 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?u saltu izaberite po svom ukusu