

Piletina u marinadi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pilece šnicle
- **150 ml**jogurta
- **3 kašikemajoneza**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1/2 kašicice**belog luka u prahu
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**

Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti.

Pripremiti marinadu od jogurta, majoneza, senfa, aleve paprike i belog luka pa u nju staviti šnicle da odstoje 2 sata.

U pleh staviti papir za pecenje pa poreati šnicle. Posuti ih susamom i peci 40 minuta na 200 stepeni. Služiti uz pire krompir.

Savet