

Piletina u marinadi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pilece šnicle
- **150 ml** jogurta
- **3 kašike** majoneza
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1/2 kašičice** 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 pečenje pa poređati šnicle. Posuti ih susamom i peći 40 minuta na 200 stepeni. Služiti uz pire krompir.

Savet