

Marinirani pileci bataci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka sa karabatakom
- **3** kašikepikantnog senfa
- **2** kašicicemlevene ljute paprike
- **1** kašikameda
- **2** cenabelog luka
- **1,5** kašikemaslinovog ulja
- **1/2** kašicicesveže mlevenog bibera
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **50** mlulja
- **50** mlbelog vina

Priprema

Pilecem mesu odstraniti kosti. Zaseci, po malo, sa unutrašnje strane (da se ne povredi kožica mesa), da bi se lakše ispekle.

Sve navedene sastojke za marinadu staviti u odgovarajući posudu i dobro izmešati, da se svi sastojci sjedine (beli luk potisnuti kroz presu za beli luk).

Svako parce mesa dobro istrljati sa marinadom i ostaviti, poklopljeno, u frižider, 2 sata.

Posle datog vremena u podmazani pleh poreati meso, pa sa strane preliti sa mešavinom ulja i vina. Pokriti

folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, 40 minuta.

Kada proe 40 minuta izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti da se meso zapece. Poslužiti uz prilog, po želji.

Savet