

Marinirana piletina sa testeninom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3bataka sa karabatakom
- 1/2 kašicicekarija
- 1/2 kašiciceumbira u prahu
- suvi biljni lzacin
- biber

Marinada :

- 1 caša (od 180 ml)kisele pavlake
- 1 cašajogurta
- 2 kašiciceljute tucane paprike
- 1 kašikasitno iseckanog peršuna
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina

...i još:

- 400 gtestenine

Priprema

Pomešati kari i umbir u prahu. Meso posuti biozacinom, povegetiti i posuti mešavinom karija i umbira.

U dublju posudu staviti sve navedene sastojke za marinadu i viljuškom sjediniti.

Pleh, za pečenje, dobro podmazati uljem. Svako parce mesa uvaljati u marinadu...

...i poslagati u pripremljeni pleh.

Na kraju, meso u plehu, prelići ostatkom marinade. Pokriti pleh folijom i ostaviti u frižideru jedan sat. Posle datog vremena ga staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se peče 50 minuta. Za to vreme skuvati testeninu, u posoljenoj vodi sa dodatkom jedne kašike ulja. Kada se skuva procediti je.

Izvaditi pleh iz rerne, pažljivo skloniti foliju i meso izvaditi na tanjir. U sos, koji je ostao od pečenja mesa, izruciti oceenu testeninu i dobro je promešati, da se sjedini sa sosom.

Preko testenine poreati piletinu i...

...staviti da se zapeče.

Savet