

Socni pileci karabataci



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih karabataka
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **2** dlulja

Priprema

Skinuti koske sa karabataka i vrhom noža zareckati meso u obliku mreže.

Sjediniti ulje, so, suvi biljni začini, iseckane paprike... Meso staviti u posudu sa marinadom koju ste namestili.

Poklopiti i ostaviti 2 sata da odstoji u frižideru.

Potom meso i marinadu izručiti u tiganj i pržiti na laganoj vatri uz povremeno dodavanje vode. Po malo. Gotovo meso poslužiti dok je vruće.

Savet