

Piletina iz pecnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka
- **4** pileca karabataka
- **4-5** krompira
- **1** veća crvena paprika
- **2-3** šargarepe
- **po potrebi** so, mješavina začina

Za marinadu:

- **1** kašika senfa
- **1** kašičica soja sosa
- **1** puna kašičica mješavine začina
- **3** kašika maslinovog ulja

Priprema

Sjediniti sve sastojke za brzu marinadu (po ukusu možete dodati i origano ili ružmarin...). Piletinu oprati, dobro posušiti, pa staviti u marinadu. Svaki komad premazati, pa ostaviti u frižider, dok pripremite povrće. Krompir i šargarepe ogulite, operite, pa narežite na parčad. I papriku narežite; začinite povrće. U pleh premazan uljem stavite povrće i mariniranu piletinu.

Pokapajte sa malo ulja, pa stavite u pecnicu zagrijanu na 200 C. Pecite oko 40 minuta.

Savet