

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 kašike 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