

Piletina sa kurkumom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pileceg mesa

Za marinadu:

- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**karija
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **30 ml**sveže isceenog soka od limuna
- **2 kašik**emaslinovog ulja

Priprema

Meso podeliti na cetiri šnicle. Šnicle staviti na kuhinjski papir ili kuhinjsku krpu i dobro pokupiti vodu.

Marinada: Sve sastojke za marinadu staviti u manju ciniju i dobro sjediniti. Svako parce mesa dobro sa cetkicom premazati sa marinadom i ostaviti, poklopljeno, u frižideru, dva sata.

Gril tiganj malo podmazati uljem i staviti da se dobro ugrije. Možete meso ispržiti i u teflonskom tiganju, sa malo ulja. Meso pržiti na srednjoj temperaturi. U toku prženja meso više puta okretati.

Prženo meso poslužiti sa prilogom po želji.

Savet