

Piletina *tandoori*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pilecih bataka
- **280** gkiselog mleka
- **1** kašicicazacina *tandoori*
- **2** limuna
- **1/2** kašicicezacina *ras el hanout*
- **1** kafena šolja pirinca
- **po** ukusukrupne morske soli
- **po** ukusubibera

Priprema

Za marinadu: Pomešati kiselo mleko, zacin "tandoori", kari, zacin "ras el hanout", so (krupne morske), biber, i limun. Batake staviti u dublju posudu i preliti ovom marinadom. Ostaviti da prenoci u frižideru. Sutradan staviti u pleh, zatim staviti sasvim malo maslinovog ulja i peci na 220°C oko 40 minuta.

Zacin "tandoori" cine sledeći zacini: ljuta crvena paprika, neljuta crvena paprika, beli luk, timijan, koriander, kim, biber, ruzmarin, karanfilic, lovorov list, cimet i grčko seme "piskavica". Zacin "ras el hanout" (žuti) cine sledeći zacini: kardamom, muskantni orah, biber sa jamajke, kurkuma, umbir, iris, ruža i lavanda.

Savet

Uz piletinu "tandoori" može da se služi kao prilog pirina i bareno povre (krompir, šargarepa, grašak, kukuruz...)