

Piletina sa majonezom i ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g pileceg belog mesa (bez koske)

Za marinadu:

- **200** g majoneza
- **5 kašika** gustog kiselog mleka
- **2 kašike** senfa
- **2 veće grancice** svežeg ruzmarina
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** mlevenog bibera

Priprema

Meso iseci na šnicle.

Marinada: Za marinadu sve sastojke sjediniti u dubljoj posudi. Dodati iskidane listice ruzmarina. U nedostatku svežeg ruzmarina ubaciti jednu kašicu suvog.

Uvaljati svako parce mesa u marinadu i ostaviti u frižider jedan sat, da odstoji. U odgovarajući pleh izruciti meso, zajedno sa marinadom, rasporediti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Kada meso porumeni po vrhu, izvaditi ga. Meso ne treba preokretati, jer bi se presušilo. Poslužiti sa prilogom i

salatom, po želji.

Savet