

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 kašikagustog** kiselog mleka
- **2 kašikesenfa**
- **2 vece grancicesvežeg** ruzmarina
- **2 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **1/2 kašicicemlevenog** 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 kašicicu 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 peče, 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