

Piletina sa majoranom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca bataka sa karabatakom

Zacini:

- **2** kašicicesušenog majorana
- **1** kašicicasušenog bosiljka
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **1** kašicicasušenog celerovog lista
- **2** kašiciceslatke aleve paprike
- **1** kašicicaljute aleve paprike
- **1/2** kašicicesveže mlevenog crnog bibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina

Priprema

Pilece meso otkostiti, pa svako parce podeliti na pola.

Navedene zacine staviti u dublju ciniju i dobro ih promešati, da bi se zacini sjedinili.

Svako parce mesa, sa jedne i sa druge strane, obilno posuti zacinima, složiti ih, u odgovarajuću posudu i ostaviti u frižider, najmanje dva sata.

Rernu ugrejati na 200 stepeni. U plehu, u kome ce se peci meso, sipati ulje. Kolicina ulja je kao za svako pecenje mesa, što zavisi i od velicine pleha. Poreati meso u pleh, preko, kašicicom, preliti svako parce sa malo ulja i staviti da se pece.

Kada gornja strana porumeni, izvaditi pleh, preokrenuti meso i vratiti da porumeni i donja stana mesa. Poslužiti uz prilog i salatu, po ukusu.

Savet