

Piletina iz kese



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3bataka sa karabatakom
- 1kesa za pecenje
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 2 kašikesoja sosa
- 1 kašikakari sosa
- 1/2 kgsmrznutog pomfrita

Priprema

Odvojiti batak od karabataka, dodati so i suvi biljni zacin, soja sos i kari sos, pa staviti u kesu za pecenje i peci 75 minuta. Za to vreme ispržiti pomfrit u ulju.

Pecenu piletinu izvaditi iz kese, pa servirati sa pomfritom i željenom salatom.

Savet