

## *Piletina u marinadi sa maslinovim uljem i medom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** šnicli od pileceg belog mesa

#### **Marinada:**

- **3** kašikesveže isceenog, soka od limuna
- **3** kašikemeda
- **3** veka cenabelog luka
- **1** kašicicaorigana
- **1** kašicicakumina
- **1** kašicicacrvenog mlevenog bibera
- **1/2** kašicicecrnog, mlevenog, bibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacin
- **120 ml** maslinovog ulja

### **Priprema**

Belo meso iseci tako da šnicle budu debljine, oko, 1 cm. Beli luk što sitnije iseckati.

U odgovarajucoj posudi (sa poklopcem) staviti med i sok od limuna, pa kašicicom mešati dok se med ne rastopi. Dodati beli luk, origano, kumin, crni i crveni biber, biozacin i maslinovo ulje. Dobro sjediniti sastojke.

U marinadu stavljati jedno, po jedno, parce mesa, ali tako da obe strane mesa budu uvaljane u zacine. Poklopiti posudu i ostaviti u frižider, najmanje dva sata.

Ugrejati dobro gril tiganj i (posle proteka datog vremena) pržiti meso iz marinade. Poslužiti sa prilogom, po želji.

### **Savet**