

Piletina u sosu sa zacinskim biljem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3otkošćena pileca bataka sa karabatakom

Marinada:

- 1 kašikasenfa
- 1 kašikameda
- 1 kašicicabelog luka u prahu
- 1 kašicicakarija
- 1 kašicicacrvenog bibera
- 2 kašicicemlevene zacinske paprike
- 1/2 kašicicecrnog, mlevenog, bibera
- 150 mljogurta
- 2 kašicicesuvog biljnog zacina

Zacinsko bilje:

- majcina dušica
- bosiljak
- maticnjak
- miroija
- nana
- ruzmarin

I još:

- **150 ml**belog vina
- **100 ml**ulja

Priprema

Sve sastojke za marinadu staviti u dublju posudi i sjediniti ih. Uzeti odgovarajucu posudu (za rernu) i, u nju, sipati 100 ml ulja. Svako parce mesa provuci kroz marinadu i složiti u pleh.

Preko složenog mesa preliteri ostatak marinade. Meso posuti sa iseckanim zacinskim biljem (kolicina bilja je prema ukusu). Sa strane mesa sipati belo vino. Pleh prekriti, dobro, alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, jedan sat.

Zatim izvaditi pleh iz rerne, skloniti foliju i vratiti da se meso zapece.

Meso poslužiti sa prilogom po želji.

Savet