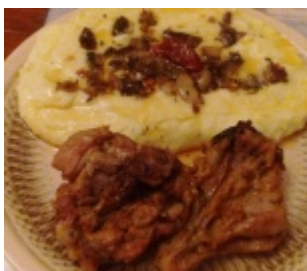


Exodus piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Porebno je:

- 2pileca batka
- 2pileca karabataka
- 1 **cen**belog luka
- 8pecuraka
- 1/2 **caš**emaslinovog ulja
- **malor**uzmarina
- origana
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- 4sušena paradajiza

Za pire:

- 4krompira
- 5 **kaš**ikajogurta
- 3 **kaš**ikemleka
- 3 **kaš**icicemargarina
- suvi biljni zacin

Priprema

Piletinu usoliti zacinima i staviti u maslinovo ulje da prenoci.

Krompir staviti da se kuva. Meso izruciti u posudu za prženje sa sve zacinama i uljem bez dodavanja još ulja. Dodati naseckane pecurke, beli luk i naseckanog suvog paradajza. Pržiti.

Kad meso bude gotovo napraviti pire (mutiti mikserom). Staviti u tanjir meso, pire, i preko pirea posuti pecurke, ulje u paradajz.

Savet