

Socna piletina s pivom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** bataka sa karabatacima
- **po potrebi** senf
- **1 kašicica** ružmaruna
- **2-3 kašike** worcester sosa
- **1 kašika** meda
- **50 g** suvih šljiva
- **1 kašika** brašna
- **1 limenka** piva
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **1 šaka** svežeg peršuna

Priprema

Batake i karabatake razdvojiti, premazati ih senfom. U činiji pomešati worcester sos i med. Sa ovom smesom piletinu marinirati oko 2 h. Kada je piletina dovoljno odstajala u marinadi, staviti je i vatrostalnoj posudi. U činiji pomešati brašno i pivo, i time preliti piletinu. Dodati suve šljive. Posoliti i pobibriti piletinu.

Vatrostalnu posudu sa piletinom, pokriti folijom. Peci u predhodno zagrejanj rerni na 180°C oko 40 minuta. Pred kraj pecenja skloniti foliju da piletina dobije rumenu boju.

Servirati batake i karabatake uz prženi krompir. Posuti svežim peršunom.

Savet

Piletina s pivom i marinadom je mekana i sona. Možete uvee staviti piletinu u marinadi, jer što duže stoji, piletina je sonija. O ukusu se ne može raspravljati, ne može se opisati, morate probati, jer samo tako možete uživati u tom oseaju. Prijatno!