

# **Socna piletina s pivom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**bataka sa karabatacima
- **po potrebi** senf
- **1** kašicicaruzmaruna
- **2-3** kašikevorcester sosa
- **1** kašikameda
- **50** gsvih šljiva
- **1** kašikabrašna
- **1** limenkapiva
- **100** mlulja
- **po ukusu** so
- **po ukus** ubiber
- **1** šakasvežeg peršuna

## **Priprema**

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

Vatrostalnu posudu sa piletinom, pokriti folijom. Peci u predhodno zagrejanoj 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!