

## *Piletina na moj nacin*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2bataka sa karabatakom
- 1 kašikakecapa
- 2 kašikevode
- 1 kašiciazacinske paprike
- 1/2 kašicebibera
- 1 kašicicasuvog zacina
- po ukususoli

### **Priprema**

U posudu staklenu staviti kecap, vodu, zacinsku papriku, biber, suvi zacin i so. Dobro izmešati te dodati batak i karabazake koje smo razdvojili. Dobro izmešati piletinu i prekriti smesom. Ostaviti u frižider da odstoji 2h. Pleh prekriti pek papirom i pore?ati piletinu prekriti folijom i staviti na 150°C oko sat vremena. Skloniti foliju i pojacati temperaturu na 200°C i peci dok piletina lepo ne porumeni.

### **Savet**