

Marinirana piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka sa karabatakom

Marinada:

- 4 kašikesoja sosa
- 4 kašikemajoneza
- 4 veka cenabelog luka

Priprema

Za marinadu sjediniti sosa sos, majonez i beli luka istisnutog kroz presu, u odgovarajucoj posudi. Meso staviti u dublju posudu i, dobro, ga premazati marinadom, sa obe strane. Posudu poklopiti i ostaviti preko noci u frižideru.

Narednog dana izvaditi meso iz frižidera i poreati ga u teflonski pleh, preko pek papira. Ostatak marinade, kašicom, naneti na meso.

Rernu zagrejati na 180 stepeni i staviti meso da se pece. Meso peci pola sata, izvaditi pleh, pa meso preokrenuti. Vratiti u rernu da i donja strana mesa porumeni.

Poslužiti sa pecenim krompiricama.

Savet

So nije potreban, zato što je soja sos dovoljno slan.