

Medena piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 100 mlulja
- 2 pune kašikameda
- 1 kašiciazacinske mlevene paprike
- 1 kašikasoja sosa
- 1 kašicibibera
- 1 kašicicasuvog zacina
- 50 ml vode
- 1 kašikasuvog peršunovog lišca

Priprema

Izmešati ulje, vodu, soja sos, med, i sve zacine. Piletinu poreati u ciniju i preliti pripremljenom marinadom. Najbolje ostaviti preko noci u frižider i sutra dan prebaciti u vatrostalnu ciniju pa staviti da se pece.

Staviti piletinu u zagrejanu rernu da se pece 45-60 minuta.

Kada je piletina pecena servirati i poslužiti po želji sa pire krompirom i sosom od višanja.

Savet