Pilece meso sa pivom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**veca pileca bataka sa karabatakom

Marinada za meso:

- **1 vrhom puna kašika**kecapa
- **1 vrhom puna kašika**senfa
- **1/2**srednjeg limuna (sok)
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1/2 kašicice**karija
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina

... i još:

- **1/2**limuna isecenog na krugove
- **100 ml**piva
- **200 g**braon šampinjona
- **10**maslinki

Priprema

Meso odvojiti na batake i karabatake. Sve sastojke za marinadu staviti u, manju, posudu i dobro ih sjediniti (kašicicom). Šampinjone oprati i preseci na pola.

U vatrostalnu posudu (moja je bila 2,8 l zapremine) poreati meso. Svako parce mesa obilno premazati, sa obe strane, marinadom. Okolo i izmeu mesa staviti isecene pecurke, maslinke i kolutove limuna. Pivo sipati sa strane, da se ne spere marinada. Ne stavlja se nikakva masnoca, jer ce meso otpustiti svoju masnocu. Poklopiti vatrostalnu posudu i staviti je u hladnu rernu (ako bi se hladna vatrostalna cinija stavila u vrelu rernu postoji opasnost da pukne).

Rernu ukljuciti na 200 stepeni. Kada tecnost u rerni provri temperaturu smanjiti na 170 stepeni i peci meso 40 minuta. Zatim izvaditi posudu iz rerne, pažljivo, skloniti poklopac i vratiti posudu u rernu, da se meso zapece.

Kada meso porumeni izvaditi ga iz rerne i poreati na, odgovarajucu, tacnu. Rešetkastom kašikom izvaditi masline i pecurke i staviti oko mesa. Sos, u kome se meso peklo, iskoristiti za prelivanje, serviranog, mesa.

Meso poslužite uz prilog i salatu, po želji.

Savet