

Pileci bataci u marinadi od jogurta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca pileca bataka s karabatakom
- (otkošcena)

Marinada:

- **200** ml gustog jogurta
- **1** kašicicakarija
- **2** kašicicesenfa
- **1** kašicicamajcine dušice
- **1** kašicicasusama
- **2** kašikesveže, iseckanog peršuna
- **3** kašikemaslinovog ulja
- **3** srednja cenabelog luka
- **1/2** kašicicemlevenog bibera
- **1** kašicicasoli

... i još:

- **4**mlade tikvice

Priprema

Ovaj recept sam videla u casopisu - Bakina Kujna.

Otkošcene pilece batake s karabatacima staviti u najlon kesu i tuckom za meso ih istanjiti. Pripremljeno meso staviti u, odgovarajuću, posudu.

Marinada: Sve sastojke za marinadu staviti u manju posudu i dobro ih izmešati. Sa pripremljenom marinadom premazati svako parce mesa, sa obe strane. Marinirano meso ostaviti u frižider, na cetiri sata.

Tikvice oprati i, zajedno sa korom, iseci ih na krugove, debljine 0,5cm. Posuti ih sa jednom kašicicom soli, promešati i ostaviti da, tikvice, otpuste vodu (tikvice staviti u tepliju, ispod koje se stavi tanjiric, da bi teplija bila pod nagibom. Tako će voda da se slije na dno teplije).

Ugrejati dobro gril tiganj, sa vrlo malo maslaca/ulja. Meso izvaditi iz marinade i staviti da se prži, na srednjoj temperaturi. Kada jedna strana porumeni, okrenuti da se isprži i druga strana mesa. Prženo meso izvaditi na tacnu.

Tikvice staviti između dva sloja kuhinjskog papira i blago ga pritisnuti rukama, da bi papir upio višak vode. Pripremljene tikvice stavljati da se prže u gril tiganju, na masnoci, koju je meso otpustilo. Kada jedna strana porumeni okrenuti ih, da i druga strana dobije lepu boju.

Tikvice poslužiti kao prilog uz meso. Dodati i salatu, po ukusu...

Savet