

Pileci bataci u marinadi od jogurta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca pileca bataka s karabatakom
- (otkošćena)

Marinada:

- **200 ml**gustog jogurta
- **1 kašicica**karija
- **2 kašicice**senfa
- **1 kašicica**majcine dušice
- **1 kašicica**susama
- **2 kašike**sveže, iseckanog peršuna
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **3 srednja cen**abelog luka
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **1 kašicica**soli

... i još:

- **4**mlade tikvice

Priprema

Ovaj recept sam videla u casopisu - Bakina Kujna.

Otkošcene pilece batak s karabatacima staviti u najlon kesu i tuckom za meso ih istanjiti. Pripremljeno meso staviti u, odgovarajucu, 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 tepsiju, ispod koje se stavi tanjiric, da bi tepsija bila pod nagibom. Tako ce voda da se slije na dno tepsije).

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 izme?u 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