

Piletina u marinadi sa pecenim susam krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Meso:

- 1batak sa karabatakom
- 1krilce
- 1belo meso
- **po potrebi**ulje za prženje

Za marinadu:

- 1 **caš**ajogurta
- 3 **kaš**ikemajoneza
- 1 **kaš**icicasenfa
- 1 **kaš**icicaaleve paprike
- 3-4 **cena** belog luka
- **po ukusu**so i biber
- 1/2 **kaš**icicekurkume

Za krompir:

- 1 **kg**krompira
- **po potrebi**so i biber
- **po potrebi**susam
- **maloulja**

Priprema

Piletinu usitniti po želji. Posto je karabatak bio veci ja sam ga podelila na dva dela kao i krilo. Belo meso sam isekla na cetiri šnite. Možete ga i otkostiti ako više volite. Svako parce mesa izbockati oštrim nožem da bi primilo marinadu.

Spojiti navedene sastojke i napraviti marinadu.

Svaki komad mesa umakati u marinadu pa ga slagati u odgovarajuci sud. Ostatak marinade preliter preko mesa. Ostaviti ga 2-3 sata u frižideru.

Posle tog vremena piletinu pržiti u gril tiganju ili nekom šlicnom na malo ulja.

Pržiti sa obe strane dok lepo ne porumeni.

Izvaditi je iz tiganja.

U tiganj sipati marinadu koja je preostala od piletine i pustiti da dva tri puta malo provri. Onda je skinuti sa vatre, proceditici služiti kao preliv za meso. Veoma je ukusan preliv, a ako je malo više slan samo umesajte malo pavlake za kuvanje ili kisele pavlake.

Dok se prži piletina ocistiti krompir pa ga iseci prvo na cetvrtine, a onda svaku cetvrtinu na pola. Prokuvati ga desetak minuta u vodi, a onda ga rešetkastom kašikom izvaditi iz vode i redjati na pleh obložen peki papirom koji je malo poprskan uljem. Krompir posoliti i pobiberiti, a onda posuti sa susamom. Na kraju ga poprskati sa uljem.

Peci krompir na 200'C dok lepo ne porumeni 35-40 minuta.

Piletinu služiti sa prelivom, krompirom i salatam po izboru.

Savet

Piletina je so?na i veoma ukusna. U marinadu od koje se napravi odli?an preliv možete dodati još neki za?in po ukusu.