

Piletina u roštilj sosu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **1 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komada** pileceg filea
- **100 g** slanine
- **100 g** pršute
- **200 g** kackavalja gaude

Sos:

- **200 ml** BBQ sos
- **100 ml** sok od paradajza
- **6 kašika** paradajz pirea
- **2 kašice** perušna

Priprema

Podmazati pleh, poreati piletinu. Na piletini napraviti par proreza po vrhu. U supljine reati parcice slanine i pršute na izmenicno i dodati kackavalja u svaku supljinu.

U ciniju sipati BBQ sos, sok od paradajza, paradajz pire i peršun. Sve promešati i preliti piletinu. Staviti da se pece na 220 stepeni, posle otprilike 20-30 minuta izvaditi pa narendati malo kackavalja preko i vratiti još 5 minuta.

Savet