# *File u marinadi*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **85** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **800 g**pileceg filea

**Marinada:**

- **6 kašika**jogurta
- **3 kašike**soka od limuna
- **1 kašicica**mlevenog belog luka
- **2 kašike**zacina (suvi peršun, bosiljak,
- so, mlevena paprika, biber)

## Priprema

Pomešati jovurt, limunov sok i zacine. Piletinu iseci na šnite i cekicem blago istucati.

Svaki komad mesa umakati s obe strane u marinadu. Ostaviti u frižider 1h.

Tepsiju obložiti pek-papirom, pa reati meso. Staviti 20-ak minuta u rernu na oko 200'C.

## Savet

Služiti uz krompir pire, bareni pirina, grilovano povre, umak od šampinjona.. Varijante su razne.