

# Tandoori piletina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1**pileci file
- **2**pileca bataka i karabataka
- **4** krilca

### Marinada:

- **500 ml**jogurta
- **6** cenabelog luka
- **1** kašikaaleve paprike
- **1**limun - sok
- **1** kašikakurkume
- **1** kašicicaumbira u prahu
- **1** kašicicacrног bibera
- **1** kašicicabelog bibera
- **5** kašikaulja od kostica groza
- **2** kašikesuvog bosiljka
- **2** kašikesuve nane
- **1** kašikagaram masala zacina
- **1** kašikamango chutney
- **1** kašikaljutog sosa sa kikirikijem

## Priprema

U ciniju sa jogurtom dodati zacine, ulje i sok jednog limuna za marinadu, isitniti beli luk, sve pomešati. Piletinu

izbockati viljuškom i složiti u ovu marinadu, poklopiti i ostaviti preko noci.

U zemljanu šerpu poreati parcice mesa iz marinade, naseći prut praziluka na kolutove, preliti sa marinadom, poklopiti i staviti u rernu da krcka na 170 stepeni, par sati.

Posle ovog vremena skinuti poklopac. Peci da uhvati koricu i iskljuciti rernu. Prilog: Pirinac kuvan na pari.

## **Savet**

Možda se ini da je skup recept, ali nije - mango catni se može nai u nasim marketima - 250 dinara tegla (koristi se u manjim koliinama i raznim jelima), a ljuti sos sa kikirikijem (kupljen u "Kineskom centru" - oko 200 dinara) može se zameniti sa 1/2 kašiice ljute paprike.