

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 kašika aleve paprike
- 1 limun - sok
- 1 kašika kurkume
- 1 kašičica umbira u prahu
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 kašičica belog bibera
- 5 kašika ulja od kostica grozđa
- 2 kašike suvog bosiljka
- 2 kašike suve nane
- 1 kašika garam masala začina
- 1 kašika mango chutney
- 1 kašika jutog sosa sa kikirikijem

Priprema

U ciniju sa jogurtom dodati začine, 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 porežati parcice mesa iz marinade, naseci prut praziluka na kolutove, preliteri sa marinadom, poklopiti i staviti u rernu da krcka na 170 stepeni, par sati.

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

Savet

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