

## ***Pileci kebab iz rerne***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2bataka sa karabatakom
- 1 pileci file
- 2 glavicecrnog luka
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice bibera mlevenog
- 1/2 kašičice dimljene zacinske paprike
- 1 prstohvat peršuna
- 1 prstohvat korijandera
- 2 kašike ulja

#### **Za preliv:**

- 200 mlkisele pavlake
- 200 mlgustog jogurta

#### **Ostalo:**

- 8 kupovnih ili domacih tortilja

### **Priprema**

Meso staviti u vecu posudu, preliteri sa uljem dodati so, biber, suvi zacin, dimljenu zacinsku papriku peršun i korijander. Sve lepo sjediniti i utrljati u meso. Meso pokriti alu-folijom i ostaviti sat vremena u frižider. Uzeti 1

vecu glavicu crnog luka, ocistiti je i uviti u aluminijumsku foliju. Uzeti 2 veca štapica za ražnjice i zabosti ih u crni luk. Na štapice režati komade mesa. Preko narežanog mesa staviti crni luk.

Tako složeno meso uviti u foliju staviti u manju posudu, pa staviti u tepsiju. Sipati 250 ml vode i peći na 200 stepeni, 60 minuta, uz povremeno okretanje mesa u retni.

Posle 60 minuta skinuti alu-foliju i pojačati temperaturu rerne na 250 stepeni. Zapeći kebab 10 minuta. Prohladjen kebab iseci tanko, servirati u tortilji i prelivom od pavlake i jogurta.

Prohladjen kebab iseci tanko, servirati u tortilji preliteri sa prelivom od pavlake i jogurta.

### **Savet**

Prilog uz krompir može biti pomfrit ili salata od svežeg povrća.