

Pileci kebab iz rerne



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** bataka sa karabatakom
- **1** pileci file
- **2** glavice crnog luka
- **1/2** kašicice soli
- **1/2** kašicice bibera mlevenog
- **1/2** kašicice dimljene zacinske paprike
- **1** prstohvat peršuna
- **1** prstohvat korijandera
- **2** kašike ulja

Za preliv:

- **200 ml** kisele pavlake
- **200 ml** gustog jogurta

Ostalo:

- **8** kupovnih ili domaćih tortilja

Priprema

Meso staviti u vecu posudu, preliti 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 reati komade mesa. Preko nareanog mesa staviti crni luk.

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

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

Prohlađen kebab iseci tanko, servirati u tortilji prelit sa prelivom od pavlake i jogurta.

Savet

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