

Marinirani pileci batak u zacinskom bilju



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg bataka bez kostiju
- **150 ml** maslinovog ulja
- **2 grancice** ruzmarina
- **2-3 listica** svežeg bosiljka
- **1 kašiku** naseckanog svežeg peršuna
- **1 kašicu** zacina za piletinu
- so
- mleveni biber

Priprema

Pripremiti marinadu: u posudu sipati maslinovo ulje, staviti ruzmarin isecen na krupne komade, listove bosiljka iscepkane na pola i sitno iseckan peršun, zatim dodati so, biber i zacina za piletinu, sve dobro izmešati. U marinadu dodati meso i dobro ga izmešati rukama da svo meso bude pokriveno uljem. Posudu sa mesom prekriti providno folijom i ostaviti da prenoci u frižideru.

Nakon što je prenocilo meso povadoti iz marinade, skloniti zacinskom bilje, narocito ruzmarin i bosiljak kako ne bi gorelo tokom pecenja. Meso pore?amo u pleh za pecenje i stavimo aluminijumsku foliju preko pleha. Tako pecemo meso u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta, a zatim skinemo foliju i pecemo još desetak minuta da dobije finu rumenu boju. Pecenje zavisi i od rerne i od velicine bataka, proveravati tokom pecenja. Služiti uz sezonski salatu ili krompirice.

Savet

Malo drugačiji način pripreme, za ljubitelje začinskog bilja.