

## *Piletina sa orasima i sos od lešnik putera*



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za piletinu:**

- 2 pileca batka sa karabtkom
- 1 šoljicaseckanih oraha

#### **Za marinadu:**

- 50 mlulja
- 1/2 limuna - ocedjeni sok
- 1 kašicicasuvog zacina
- 1 kašicicamlevene crvene paprike
- nekoliko granciatimijana
- malobibera
- malo belog luk u granulama

#### **Sos od lešnik putera:**

- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike putera od lešnika
- 1/2 šoljice vode
- 1 kašicicamlevene crvene paprike
- 1/2 kašicice šećera

- **1/2 kašičicesoli**
- **1/2 limunaoecedjeni sok**
- **malobubera**

## **Priprema**

Sa piletine skinite kožu, a zatim napravite marinadu. U činiji izmešajte sve sastojke koji su navedeni za marinadu, pa prelijte piletinu. Zatim, pospite piletinu seckanim orasima, poklopite folijom i pecite na 200 stepeni 30-40 minuta. Foliju nemojte uklanjati tokom pečenja da se orasi ne bi prepekli.

Sos napravite tako što ćete iseckati crni luk i stavite da se prži na malo ulja. Kada luk omekša dodajte vodu i puter od lešnika, alevu papriku, šećer, so i biber, sve dobro sjedinite i ostavite 3-4 minuta da se sve zajedno uprži. Sklonite sa vatre, pa dodajte limunov sok.

## **Savet**