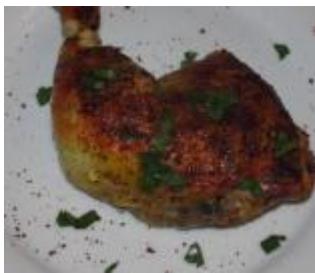


# **Piletina u jogurtu**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3pileca batka
- **120 ml**jogurta
- **2 kašikem**maslinovog ulja
- **1 kašik**sumaka
- malobibera
- malobijelog luka (granule)
- prstohvatsoli
- **1 kašicicamješavine zacina**
- svježi peršun

## **Priprema**

Piletinu oprati i dobro posušiti. Zaciniti mješavinom zacina, pa staviti u vatrostalni sud. Pecnicu zagrijati na 200 C.

Kašiku sumaka...

...staviti u jogurt. Dodati maslinovo ulje, prstohvat soli, malo bibera i cešnjaka u granulama. Sve sjediniti.

Sipati smjesu preko piletine. Peci u pecnici, na 200 C, nekih 40-tak minuta.

Pecenu piletinu posuti sjeckanim peršunom, pa poslužiti! Poslužiti uz kuhan krompir, pirinac, povrce, salatu... ili uz pecivo!

### **Savet**