

## ***Piletina u jogurtu***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 pileca batka
- 120 ml jogurta
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 kašika sumaka
- malo bibera
- malo bijelog luka (granule)
- prstohvat soli
- 1 kašica mješavine začina
- svježi peršun

### **Priprema**

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

Kašiku sumaka...

...staviti u jogurt. Dodati maslinovo ulje, prstohvat soli, malo bibera i češnjaka 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**