

Sweet piletina



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- soja sos
- suvi biljni zacin
- origano
- **2 kašike**slatka aleva paprika
- **1/2kašike**belog luka u prahu
- so
- **po potrebi**kecap
- med
- biber
- **8 komada**bataka

Priprema

Piletinu prelitati soja sosom i vrlo malo posoliti. Ukoliko volite više slano. Ostaviti da odstoji pola sata u frižideru.

Nakon što smo piletinu izvadili iz frižidera (u mom slučaju bataka) u posudu cemo promešati suvi biljni zacin (otprilike oko 5 kašika), beli luk u prahu, slatku alevu papriku i malo origana. Batake uvaljati u to i poreati u pleh postavljen pek papirom.

Peci na 200 stepeni. Nakon pola sata pečenja bataka izvaditi iz rerne i prevrnuti kako bi obe strane bile dobre.

U posudu promešati kecap i med (po vašem ukusu). Dodati i malo bibera.

20 minuta nakon što ste okrenuli batak, izvaditi i uvaljati ih u sos od kecapa i meda. Ako volite možete ih posuti i malo sa susamom.

Vratiti u rernu i peci još 10ak minuta.

Savet

Kao prilog uz batak može ii pomfrit. Prijatno! :)