

## Pržena piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1.5 kg** pilecih bataka i karabataka
- **po potrebi** so
- **malo** ulja
- **po potrebi** mast ili ulje za prženje

## Priprema

Batake i karabatake usoliti sa svih strana, prekriti sa malo ulja i ostaviti da odstoje oko 1h.

U vecoj šerpi sipati mast ili ulje i staviti da se zagreje. Smanjiti temperaturu kad se zagreje i poredjati batake i karabatake da se lepo uprže sa svih strana.

Povremeno ih okretati voditi racuna da ne zagore. Kad su lepo uprženi skloniti sa ringle.

Služiti uz pire i salatu po izboru. Prijatno!

## Savet

Po ukusu piletinu možete premazati raznim zainima, meni je ovako klasino pripremljena najukusnija!