

Socna piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 1 **vec**atikvica
- 2paradajza
- 2 **kaš**ikeulja
- **po** ukususoli
- 1 **kaš**ikazacinskog bilja
- 200 mlpavlake za kuvanje
- 100 grendanog kackavalja
- 1 **kaš**ikaseckanog peršuna

Priprema

Bataka i karabatake otkostiti. Posoliti ih i staviti zacinsko bilje. Tikvicu oljuštiti, seci na kolutove i poreati izmeu mesa. Paradajz iseci na kolutove i naizmenicno poreati. Kackavalj izrendati pa ga pomešati sa pavlakom za kuvanje. Staviti i seckan peršun.

Peci u vec zagrejanoj rerni na 200 C oko 40 minuta. Meso je socno i ima kiselkast ukus.

Pravo osveženje za vrele dane. Prijatno!

Savet

Peka je fenomenalan,hvala na poklonu !