

Piletina duka, cvekla i peceni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sastojci duka

- **1 šolj**amešavine, oraha, badema, makadamije, lešnika i pinjola
- **1/3 šolj**esusama
- **3 kašicice**korijander semena
- **1 kašicica**kašicica kvalitetne soli
- suv oregano, nana, timijan, cili pahulje
- **2 kašicice**semena kima (cumin)
- **1 kašicica**mlevenog bibera

Glavno jelo:

- **4 pileca** bataka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **500 g**mladog krompira

Salata:

- **5**malih ispecene, oljušene cvekla
- **1 kašika**vocnog sirceta
- so i biber po ukusu
- **30 g**prženog usitnjenog kikirikija

Priprema

Pripremimo sastojke.

Duka: Ispecite orahe, lešnike, susam, makadamiju i bademe u rerni. Ako koristite makadamiju prvo je operite jer se ona brže pece od ostalog. Izmeljite seme korijandera i kima. Sada imešamo sve i dodajemo so i zacine: oregano, timijan, biber, cili pahulje. Duka možete u dobro zatvorenoj tegli držati oko mesec dana.

Piletina: Piletinu dobro utrljamo suvim zacinom. Zatim pospemo sloj duke. Oljuštimo krompir i ostavimo ceo ako je sitniji. Pecemo sve na pacijoj masti ili na ulju 40 minuta na 220 stepeni Celzija. Ja sam koristia paciju mast. Dodamo i oljuštene krompirice.

Salata: Za salatu isecemo cveklu na kolutove (treba biti kuvana ili pecena u rerni). Posolimo i pobiberimo i dodamo sirce. Promešamo i pospemo peceni usitnjen kikriki.

Ovako.

Savet

Svakom mogu preporučiti da napravi Duka, jer je kao prvo vrlo ukusno, zdravo i ima raznovrsnu primenu u kuhinji. Ja ovoga puta nisam pravila jer sam još imala od ranije ali ostavljam vam ipak recept kako da napravite ovu egipatsku mešavinu kod kue.