

Piletina s roštilja marinirana u jogurtu



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
2

Sastojci

2 pileća batka sa zabatkom
100 g jogurta
sol, papar



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pileći batak sa zabatkom okrenite tako da vam je strana s više kože prema dolje pa zarezite gornju stranu oštrim nožem i malim potezima noža oslobodite kost iz sredine. Kostu sačuvajte za pileći temeljac

Piletinu dobro posolite i popaprite s obje strane, s par obilnih prstohvata soli i papra. Dodajte joj jogurt i promiješajte te ostavite u hladnjaku da se marinira, najmanje 30 minuta, a marinadu možete pripremiti navečer te piletinu u njoj ostaviti preko noći.

Pripremite roštilj te piletinu pecite na srednjem žaru na roštilju. Žar ne smije biti prejak tako da vanjšina ne izgori dok se sredina piletine potpuno termički ne obradi.

Batak sa zabatkom položite prvo sa strane kože prema dolje i ne pomičite barem 5 minuta tako da dobijete lijepe tragove grilla. Okrenite jednom pa pecite dodatnih 5 minuta dok i druga strana nije pečena. Odložite u čistu posudu i ostavite par minuta da odmori. Dobar tek!

Dobar tek!