

Dimljena, slatko-ljuta marinada

Blago ljuta marinada sa profinjenom notom kumina i dimljene ljute paprike. **Marinada dimljeno-ljutkaste arome.**



- 6 g vegeta
- 8 g krupne morska soli
- 1,5 g slatke začinske paprike
- 3 g češnjaka u granulama
- 2 g luka u granulama
- 1 g kumin
- 0,5 g ljuta **dimljena mljevena paprika**
- 20 g ulja

Blago ljuti začin za piletinu sa profinjenom notom kumina i dimljene ljute paprike. Rekli bi marinada dimljeno-ljutkaste arome.

Količina začina za ovu **marinadu blago ljutog, sa decentnom aromom dimljen paprike** dovoljna je za pile od cca. 2kg.

Pile u komadu ili narezano na komade dobro natrljajte ovim **dimljeno-ljutkastim začinom za piletinu**, te ga zatvorite u vrećicu ili poklopite u posudi da se **piletina marinira**.

Piceka ostavite u ovoj ljutkasto-dimljenoj marinadi barem 6 sati, ali još bolje cijeli dan.

Piletina u dimljeno-ljutkastoj marinadi se jednako dobro peče na roštilju (nema drvenkastih začina, kao ni onih u suhim lističima pa neće zagarati) kao i u pećnici samo na papirom za pečenje presvućenim plehu.

Temperatura pećnice ovisi o tome pečete li u komadu (prvih 20 minuta na cca 220, zatim smanjite na 180 pa još 40-45 minuta), pečete li narezano onda 45 minuta na 180-200°C.

Na roštilju će **picek u ljutkasto-dimljenoj marinadi** najbolje uspjeti ako ga pečete na srednje jakoj temperaturi (dlan iznad rešetke i nabrojite do 3).

Osim [piletine](#), ovu marinadu možete koristiti i za [svinjka rebra](#), [spare ribs](#) ili [chickenwings](#).





www.moja-kuhinja.com