

Pileći ražnjić



Za 4 osobe:

- 2kg od kosti odvojenih pilećih bataka i dobataka
- 1,5 MŽ slatke paprike
- 3/4 MŽ ljute paprike
- 1/4 MŽ mljevenog kimla
- 1/2 MŽ bijelog mljevenog papra
- 1/2 MŽ šarenog mljevenog papra
- 1 MŽ curry
- 1 MŽ bijelog luka u prahu
- 1,5 MŽ vegete
- 1/2 l jogurta više od 3,5% masnoće
- 1 VŽ ulja od repice



Pileće meso odvojite od kosti i kožica sa masnoćom, te ga naržite na široke trake.



Dodajte sve začine i dobro promješajte sve skupa.



Potom kockice nataknete na štapiče, koje ste prethodno ostavili u vrućoj vodi, tako ne pucaju i elastičniji su.

Tek kada ste pileće kockice naboli na štapiče dodajte u posudu ulje i jogurt, te sve promiješajte.

Ostavite marinirati, pokriveno u hladnjaku, preko noći ili min 4 sata.



Pileće ražnjiće posložite na papir za pečenje.

Ražnjiće vadite iz hladnjaka tik pred pečenje, jer tada marinada neće iscuriti sa njih.

Pecite ih u pećnici oko 25-30 min. 250°C

