

## Piletina sa crvenim grejpfrutom

Extra spoj, ukus zagaranovan



**1** 1. Iscedite grejpfrut i limun, pa sok sipajte u dublju posudu, dodajte med i secer i mesajte dok se ne rastope.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** 2. Usitnite biber i utrljajte ga u meso zajedno sa solju, pa tako pripremljeno meso ostavite da stoji u frizideru 1 sat.

**7**

**8**

**9**

**10**

### Sastojci:

bataka 2 kom.

karabataka 2 kom.

crveni grejpfrut 1 kom.

manjeg limuna 1 kom

sarenog bibera 2 kasicice

meda 1 kasicica

zutog secera 1 kasicica

so, zacinsko bilje po zelji

**11** Posle toga ocedite meso i proprzite ga u tiganju,na malo ulja.

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** Dodajte sok od cedjenog voca i meda i dimstajte meso 15 min.

**17**

**18**

**19**

**20**

**21** Ako zelite gusci sok,mozete dodati razmucenu kasicicu gustina.

**22**

**23**

**24**

**Napomena:**

Ovako pripremljenu piletinu poslužite uz krompir  
pire ili pirinac.