

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.