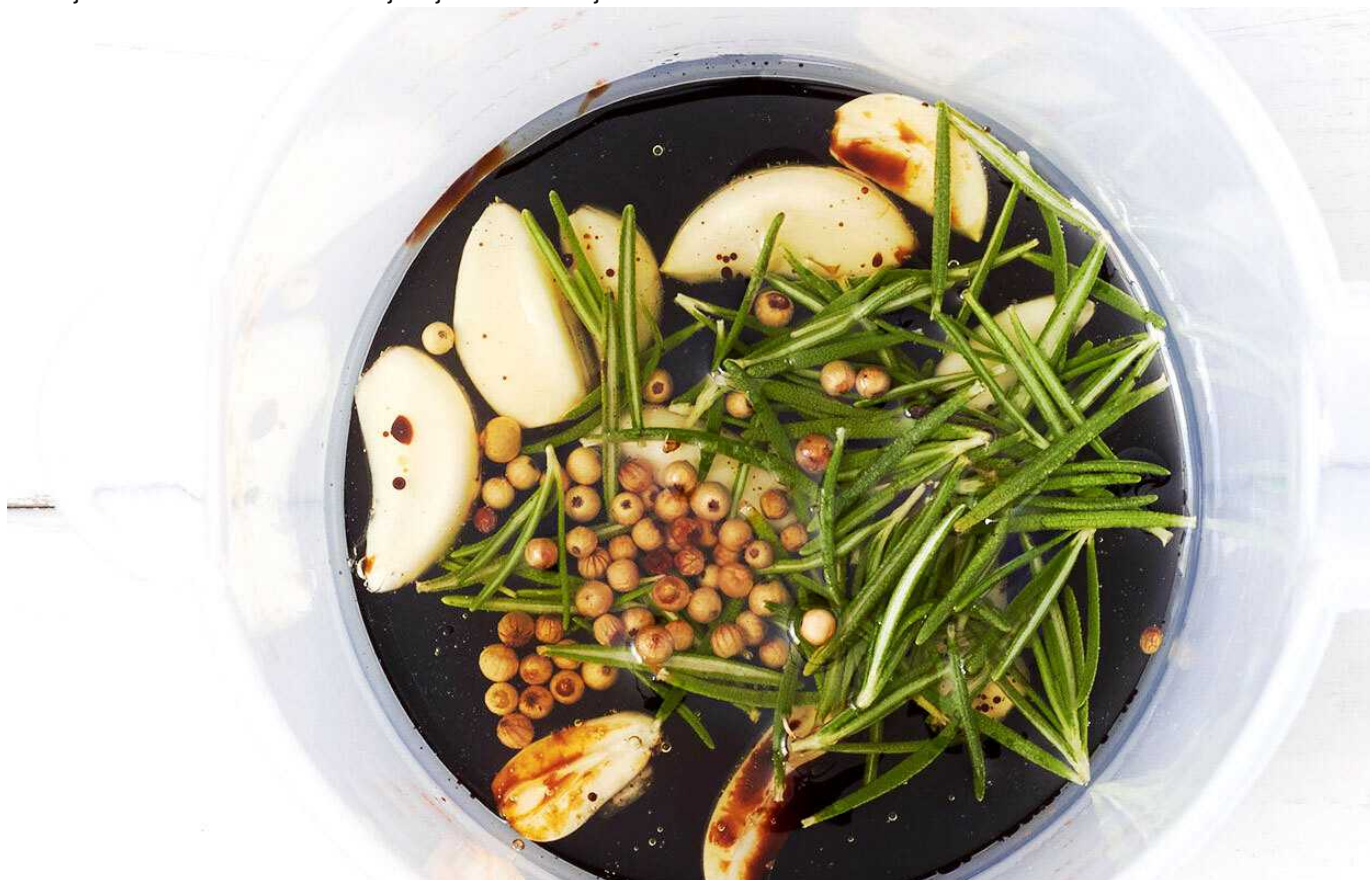


Pileći batak-zabatak u medu i aceto balsamicu



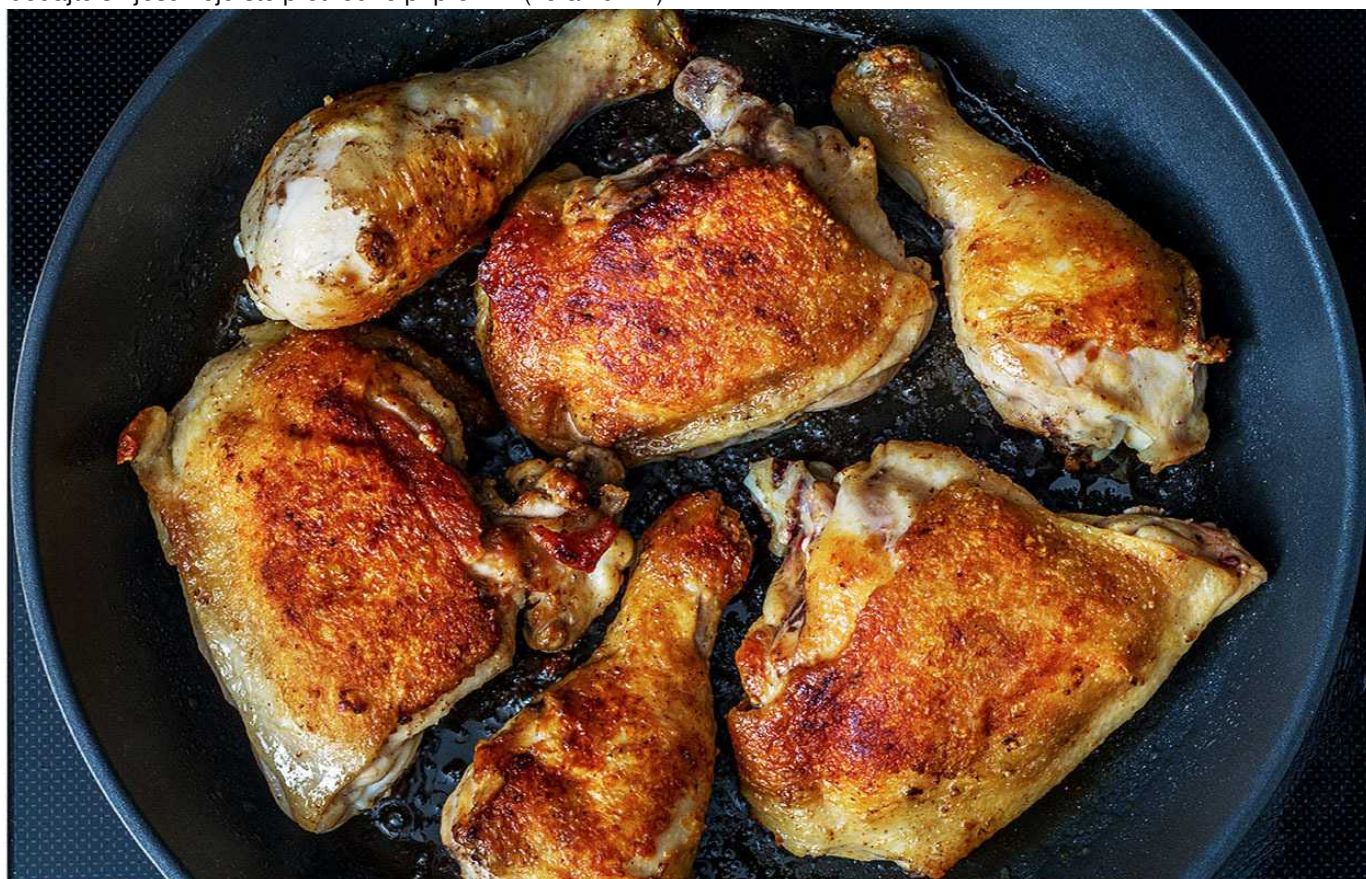
 Jednostavan

- U manjoj zdjeli pomiješajte aceto balsamico, med, umak od soje, bijeli papar u zrnju, češnjak i ružmarin. Sve sastojke miksajte s blenderom dok ne dobijete jednoličnu smjesu.





- Izrežite pileći batak i zabatak. U meso dobro umasirajte sol i mljeveni crni papar.
- U prethodno ugrišanu tavu stavite maslinovo ulje, dodajte piletinu s kožom okrenutom prema dolje i pecite 5 minuta dok se kože dobro ne zapeče. Nakon 5 minuta piletinu okrenite tako da koža sada bude okrenuta prema gore i zatim dodajte smjesu koju ste prethodno pripremili (korak br. 1.)



- Jačinu vatre smanjite , posudu prekrijte s poklopcem i kuhate na laganoj vatri 15-20 min.
 - Kada je jelo gotovo, poslužite ga na plitkom tanjuru i prelijte s ostatkom umaka iz tave.
- Dobar tek! ?



Foto: <http://www.eatwell101.com/honey-balsamic-rosemary-chicken-legs-recipe>