

# Piletina s roštilja

Vrijeme pripreme: 90 min

Broj porcija: 4

## Sastojci:

Piletina prsa 500 g

luk crveni 0.5 šalica

češnjak 1 po ukusu

Limun sok od limuna 0.5 šalica

tekućine voda 0.5 šalica

masti maslac 1 žlica

ocat alkoholni 1 žlica

kečap 1 žličica

senf 1 žličica

svi začini crni mlijeveni papar 1 žličica

umak od čilija 1 šalica

## Priprema:

1. Piletinu začinite solju, crnim paprom, češnjakom. Ostavite da odstoji 1 sat.
2. Pecite piletinu na žaru.
3. Dodajte umak kad je piletina skoro gotova (nakon otprilike sat vremena).

## Za umak:

1. Popecite luk dok ne poprimi smeću boju.
2. Dodajte ostale sastojke umaka i pirjajte 15 minuta, pa ohladite.

## Posluživanje:

Poslužite uz pečeni krumpir.

## Savjet:

Začinite po ukusu.