



## Пилешко во Јамајканска маринада

Фичо ќе подготви пилешки батаци во маринада на Јамајкански начин.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Лесно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 1 кг пилешки батаци

### За МАРИНАДА ќе ви треба:

- 4 чили пиперчиња
- 4 чешниња лук
- 2 лажичи мајчина душица
- 1 лажиче мелено каранфилче
- 1/2 лажиче цимет
- 1 лажичка морско оревче
- 50 мл Ворчестер сос
- црн бибер и сол
- маслиново масло

### Чекор 1

Засечете ги батаците за да попримат од мирисите и вкусовите.

### Чекор 2

Сите состојки за маринадата убаво измешајте ги. По желба, за уште поегзотичен вкус, додајте и сечкан ананас.

### Чекор 3

Загрејте ја Вок тавата и запржете ги батаците, само колку да се затворат порите. Додадете Ворчестер сос и ставете ги да се печат. Печете на 200 степени 20 минути.

### Чекор 4

Додека се печат батаците, подгответе ја подлогата за сервирање.

Исецкајте малку црвена и зелена пиперка и измешајте ги со малку сусам и маслиново масло.

Исецкајте малку Ајсберг салата и додадете ја во пиперките. Измешајте и подлогата за сервирање е готова.

### Совет

Уште подобро е ако го оставите месото да отстои во маринадата неколку часа пред да го готвите .



**Користени производи:**



**Делициа Ростер**



**Делициа Лонец**



**Делициа Вок**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)