

Pileći suvlaki

Pileći suvlaki

8 pilećih bataka

Za marinadu

4 kašike mediteran ulja
1 kašičica morske soli
1 kašičica bibera sa belim lukom
2 kašičice sušenog origana
1 kašičica sušene nane
1 kašičica kumina
1 kašičica korijandera
1 kašičica dimljene slatke paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog cimeta
1 limun
1 čen belog luka

Za caciki

1 krastavac
200 g grčkog jogurta
nekoliko listova sveže nane
1 čen belog luka
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli
1 limun

Za serviranje

1 zelena salata
2 paradajza
1 glavica crvenog luka
1 limun

Za pita hleb

250 g brašna tip 400
7 g suvog kvasca
1 kašičica smeđeg šećera
150 ml vode
2 kašičice mediteran ulja
1 kašika mediteranskog začinskog bilja
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Za premazivanje

2 kašike mediteran ulja

Način pripreme

Batake očistiti od kože i kostiju. Staviti piletinu u veliku posudu dodati začine, sok i koru jednog limuna i sitno seckan beli luk. Dobro promešati, tako da svaki komad mesa bude dobro obložen marinadom. Pripremljeno meso ostaviti na pola sata u frižideru. Marinirano meso iseći na kocke. Naredati na ražnjiće. Pripremljene ražnjiće staviti na vrh kalupa za pečenje. Peći u rerni na 200°C, pola sata do 40 minuta.

Pita hleb: U činiji pomešati brašno, so, kvasac i šećer. Dodati mlaku vodu i ulje. Umesiti glatko testo. Ostaviti da naraste. Naraslo testo podeliti na jednake delove. Od svakog dela formirati loptice, a zatim svaki posebno, oklagijom, rastanjiti na oko 7 mm. Premazati uljem i peći na zagrejanom tiganju, sa obe strane.

Caciki: Oljušten čen belog luka sitno iseckati i zgnječiti nožem da bude poput pirea. Ubaciti ga u posudu sa grčkim jogurtom. Oljušten krastavac iseći na pola po dužini i kašikom blago izdubiti sredinu i semenke kako bi otpuštao manje vode. Iseći ga na tanke trake i ubaciti u posudu, potom začiniti morskom solju i svežom nanom.

Serviranje: U jedan ugao tanjira servirati zelenu salatu. Na salatu staviti kriške paradajza i tanko sečen crveni luk na rebarca. Sa strane dodati kriške limuna. U drugi deo tanjira servirati ispečen hleb, preko ispečen suvlaki i u odvojenoj činiji caciki.