

Pacija prsa sa *slatkim* pireom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pacija prsa
- **malosoli**
- **1 prstohvat** bibera
- **1 kašicica**ruzmarina

Za pire:

- 3šargarepe
- 2 **koren**aperšuna
- 2 **glavice**crna luka
- 2jabuke
- **200 g**ludaje
- 1/2 **veze**peršuna
- 2 **kašike**ulja
- **1 kašicica** soli
- 1/2 **kašicice** bibera

Priprema

Pacija prsa otkostiti i preseći na 2 dela, zaciniti, pa kožicu zaseci na kockice.

Na malo ulja pržiti prsa, tako da se prvo prži strana gde je kožica (kako bi pustila masnocu, a zatim ih pržiti sa svih strana vrlo kratko, samo da se zatvore sve strane mesa, kako bi prsa ostala socna.

Nauljiti uvec pleh. Šargarepu, peršun, luk, ludaju i jabuku, ocistiti, oprati i iseci na sitniju parcad, poreati u uvec pleh, zaciniti, prekriti alu folijom i peci u zagrejanj rerni na 200 C 20 minuta.

Zatim izvaditi pleh iz rerne, dodati zapečena prsa i pola veze peršuna (sitno iseceno). Vratiti foliju i peci 30 minuta, zatim skinuti foliju i peci još 10 minuta.

Prsa iseci na tanke kriške.

Napraviti pire. Štapnim mikserom sjediniti pečeno povrce i jabuku.

Služiti dok je toplo.

Savet

Paija prsa na ovaj nain ostaju sona i meka, a pire je izuzetan (moj omiljen), prepun ukusa, nije previše sladak . U pire se mogu dodati i suve šljive.Prijatno :)