

## **Pileca prsa sa bademima**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800** g pilecih prsa
- **2** kašicice sувog ruzmarina
- **100** gm levenih badema
- **2** belanceta
- so
- biber

### **Priprema**

Pileca prsa preseci na pola i odvojiti od kostiju. Iseći manje šnicle i blago ih izlupati. Pomešati ruzmarin i badem, dodati so i biber. Belanca umutiti. Komade belog mesa prvo uvaljati u belanca, pa u smesu badema i ruzmarina (dobro pritisnuti da se masa prilepi sa svih strana). Tepsiju obložiti pek papirom, poreati meso, preliti sa malo ulja i peci oko 25 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

### **Savet**