

## *Piletina u gnezdu*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 1/2 kg** krompira
- **1** jaje
- **250 g** pileceg belog mesa
- **2** mlada luka
- **1 manja glavica** crnog luka
- **50 g** trapista
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **malo** kari zacina
- **malo** peršuna
- **malosoli**
- **1 kašik** masti

### **Priprema**

Obariti krompir u slanoj vodi, ocediti, dodati jedno jaje i umutiti mikserom kao pire. Ostaviti da se ohladi.

Crni luk i mladi luk sitno iseckati, propržiti na masti i dodati na kockice iseceno meso. Staviti suvi biljni zacin i pržiti 2-3 minuta.

Pire staviti u kolacarski špric i praviti gnezdo. Ja sam imala problem sa platnenim špricem, svuda mi je curela tecnost iz krompira koju nisam dobro ocedila, morala sam dobro da iscedim, pa da napravim gnezdo. Ako ne uspete, može i kašikom da se napravi pa na kraju viljuškom ukrasiti.

Ubaciti u sredinu meso i sir isecen na kocke. Posuti malo pire peršunom, a meso kari zacinom. Peci u zagrejanj  
rerni na 200 C oko pola sata.

## **Savet**

Prijatno :)