

Pileca prsa sa bademima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pilecih prsa
- **2 kašičice** suvog ruzmarina
- **100 g** mlevenih badema
- **2** belanceta
- so
- biber

Priprema

Pileca prsa preseći na pola i odvojiti od kostiju. Iseci 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 peći oko 25 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Savet