

# **Piletina punjena rikotom**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **80 g** spanaca
- **1 kašikam** ašlinovog ulja
- **2 cene** niseckanog belog luka
- **120 g** rikote
- **4 komada** pilecih prsa
- so
- mleveni biber

## **Priprema**

Posebno skuvajte spanac, ali tek da omekša, oko 2-3 minuta. Zatim ga dobro ocediti. Na srednjejakoj vatri zagrejte ulje u teflonskom tiganju. Dodajte beli luk i propržite ga 1 minut uz stalno okretanje. Dodajte spanac i pržite 1-2 minuta. Skinite sa vatre, dodati rikotu i dobro promešati da se sve lepo sjedini. Svaki filet pilecih prsa zaseci po sredini (ali ne do kraja) i tek malo istanjiti. Zatim jednu stranu premazati smesom do spanaca i rikote, te preklopite i sa strane zatvoriti cackalicama. Posolite ih i pobiberiti, pa ih poreati u tepsiju obloženu pek-papirom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Peceno meso izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo ohladi, a potom ga iseci na šnite.

## **Savet**