

## *Piletina punjena rikotom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **80** gspanaca
- **1 kašik** maslinovog ulja
- **2** **cen**aiseckanog belog luka
- **120** grikote
- **4** **komad** pilećih 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 fileć pilećih prsa zaseći po sredini (ali ne do kraja) i tek malo istanjiti. Zatim jednu stranu premazati smesom do spanaca i rikote, te preklopiti i sa strane zatvoriti cackalicama. Posolite ih i pobiberiti, pa ih poreati u tepsiju obloženu pek-papirom. Peci u zagrejanom rećni na 200 stepeni . Peceno meso izvaditi iz rećne i ostaviti da se malo ohladi, a potom ga iseci na šnite.

### **Savet**