

Nadevena pileca prsa iz zemljanog suda



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kom (250 g)** pileceg belog mesa
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **250 g** šampinjona
- **50 g** crvenog luka
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **50 ml** kvalitetnog belog vina
- **50 ml** vode

Za nadev:

- **1/2 kolicine** uprženih šampinjona
- **50 g** šargarepe
- **50 g** pilece džigerice
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Oštrim širim nožem zarežite što širi džep u pilecem belom mesu i to od šire strane prema užoj. Tako pripremljena pileca prsa posolite sa svih strana i natrljajte mešavinom mediteranskog zacinskog bilja.

Luk oljuštite i sitno naseckajte. Šampinjone oprati, iseci na listice pa usitniti. Šargarepu operite, oljuštite i nasecite na tanke kolutove.

Džigericu sitno iseckajte. U tiganju zagrejte malo maslinovog ulja i naglo propržite iseckani crveni luk, dodajte iseckane šampinjone i pržite dok sav sok ne ispari, te posolite i pobiberite.

U drugom tiganju stavite da se na malo maslinovog ulja propreže kolutovi šargarepe, pa kada se skoro proprži dodati usitnjenu pilecu džigericu i kratko propržiti.

Polovinu proprženih šampinjona dodajte proprženoj šargarepi sa džigericom, posolite i pobiberite, ako treba, i dobro promešajte.

Pripremljenim nadevom ispunite džep belog mesa. Ostale propržene šampinjone stavite na dno zemljanog suda, na njih stavite nadeveno belo meso, dodati vino i vodu, zemljani sud poklopiti i stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni cca 45 minuta.

Zemljani sud otkriti i otkriveno peci još 15 minuta da se malo uprži.

Savet

Postoji baš puno naina na koje možete pripremiti pilea prsa, kao i puno razliitig naina za nadevanje pileih prsa. Neke ideje dobijem iz nekih starih kuvara i onda prionem raznim kombinacijama. Punjena pilea prsa pripremljena na ovaj nain možete poslužiti hao glavni jelo, a takoe se može poslužiti kako kao toplo predjelo tako i kao hladno predjelo. Odluka je na Vama.