

Nadevena pileca prsa iz zemljjanog 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

Oštrom 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 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 zemljjanog 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 kao glavni jelo, a takođe se može poslužiti kako toplo predjelo tako i kao hladno predjelo. Odluka je na Vama.