

Piletina sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilecih, otkošćenih, grudi
- zacin za piletinu
- mleveni biber

Smesa za punjenje:

- **100 g** domaćeg kravljeg sira
- **50 g** kajmaka
- **2 kašike** mleka
- **50 g** spanaca
- **2 veka** cenzabelog luka
- **1/2 kašice** kurkume
- **1/2 kašice** mlevenog bibera

Ostalo:

- **40 g** maslaca
- prezle (hlebne mrvice)

Priprema

Pileće meso iseci uzdužno na pola, da se dobiju dva veka parчета mesa. Svako parće mesa raseci po sredini i napraviti "džep" za punjenje. Meso posuti zacinom za piletinu i mlevenim biberom (po ukusu) sa unutrašnje i

spoljašnje strane. Zacinjeno meso ostaviti na stranu dok se ne pripremi smesa za punjenje.

Spanac sitno iseckati, posoliti malo i ostaviti pet minuta da odstoji, pa ga dobro rukom iscediti. U odgovarajuću posudu staviti sir i viljuškom ga izmrviti. Dodati kajmak i mleko, pa viljuškom dobro sjediniti. Ubaciti kurkumu, biber i sitno iseckani beli luk. Promešati. Probati da li treba još posoliti. Na kraju dodati spanac i sve sastojke dobro sjediniti. Sa ovom smesom napuniti pripremljeno meso. ačkalicama ga zatvoriti. Meso provuci kroz rastopljeni maslac, pa ga uvaljati u prezle. Poreati ga u podmazanu posudu za pečenje. Najbolje bi bilo da koristite posudu sa teflonskim dnom ili dno posude obložiti pek papirom, da se meso ne zalepi za dno posude. Meso po površini poprskati sa otopljenim maslacem, koji vam je preostao.

Posudu sa mesom staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni. Meso pecite dok ne porumeni (meni je trebalo 50 minuta).

Ako vam se svia krompir koji je pored mesa, evo kako sam ga spremila. Naime, krompir (kolicina po želji) oljuštiti i raseći na pola. Staviti ga da se kuva u blago posoljenoj vodi. Krompir kuvati dok ne bude polu kivan, oko 15 minuta. Procediti ga. U manjoj posudi pomešajte, za kolicinu od 1/2 kg krompira, 4 kašike prezli, jednu kašiku suvog biljnog zacina, pola kašičice mlevenog bibera i jednu kašičicu dimljene aleve paprike (može i obična aleva paprika). Dobro sjediniti sastojke. Svako parce krompira uvaljati u mešavinu sa prezlama i poreati pored mesa (da budu u jednom redu). Popskati ih sa vrlo malo ulja. Staviti da se pecu zajedno sa piletinom. Spolja su hrskavi a unutra mekani...

Savet