

Pileca prsa punjena sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pileca prsa
- 50-80 g spanaca
- 50-80 g sira
- 50 g dimljene slanine
- 50 g pšenice brašna
- 1 jaja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 kašičica mlevenog bibera

Priprema

Pileca prsa odvojiti od kosti i kože i ostrim nožem napraviti "džepove" za punjenje. Ako su prsa od većeg pileta, pa je gornji deo mesa deblji, zarezati dva "dzepa". Pogodno je zarezati polusmrznuto meso, pa ako ga odleavate, treba ga zarezati, kada je napola odmrznuto.

Izmešati začine (so, suvi biljni začini i biber) i premazati meso i spolja i u zarezima, pa prekriti prozirnom folijom i ostaviti u frižider par sati ili da prenoci, da meso upije začine.

Spanac obariti i grubo iseckati, sir izdrobiti viljuškom i izmešati sa spanacem. Slaninu iseci na tanke šnite.

Zarezane "džepove" napuniti pripremljenim nadevom i komadicima slanine, blago pritisnuti rukom da se meso spoji i uvaljati u brašno, pa u umucena jaja.

Panirano meso staviti u podmazanu vatrostalnu ciniju, preko njega staviti još koje parce slanine, posuti susamom i prekriti poklopcem.

Peci oko 30 minuta na 180 stepeni.

Savet