

Pileća prsa ala Venera

V.2 07.08.2014



- Dvoja srednje velika pileća prsa
- 2 šnite deblje odrezane šunke ili sušenog špeka
- 1 MŽ Vegeta
- [papar](#)
- [zaćinskog putra](#)



[Pileća prsa](#) zarežemo po najdebljem djelu i u taj utor stavimo deblju šnitu domaće šunke (da ima malo masnog), koju smo presavinuli, a može i [slanine](#).

Pileća prsa posolimo vegetom i popaprimo grubo tucanim paprom. Ovako pripremljena prsa stavimo u keramičku ili teflonsku posudu (bez ulja u teflon sa malo ulja u keramiku), ne pokrivamo i u ugrijanoj pećnici zapećemo na 230°C, 10 min na strani bez utora i 10 minuta na strani sa utorom.

Kada je pečeno sa obje strane stavimo u utor gdje je šunka deblje listiće zaćinskog putra (najbolje da putar narežete i stavite kratko u škrinju da se stisne, tako će se lakše pijkati u utor). Ovdje sam radio sa putrom u kojemu je umjesto trava bio ćili, ostalo je kao i u receptu za [zaćinski putar](#).

Smanjimo temperaturu i **pileća prsa** zapećemo, s obzirom na velićinu **pilećih prsa**, jos po 5-10min.

Pileće prsa ala Venera serviramo vruća, prelivena maslacem od pećenja.



www.moja-kuhinja.com