

Pileća prsa ala Venera



- 3-4 Pileća prsa
- 4 šnite pršuta ili pancete
- Vegeta
- 1/2 DL ulja
- papar
- putar sa finim travama

Pileća prsa posolimo vegetom i popaprimo. Pileća prsa zarezemo po najdebljem djelu i u taj utor stavimo šnitu pršuta ili pancete, a može i slanine.

Ovako pripremljena prsa stavimo u nauljenu keramičku ili teflonsku posudu, ne pokrivamo i u ugrijanoj pećnici zapečemo na 250°C, 10 min na strani sa utorom i 10 minuta na drugoj strani. Smanjimo temperaturu i zapečemo sa obje strane, s obzirom na veličinu pilećih prsa, jos po 5-10min.

Na pileća prsa stavimo listiće putra sa finim travama.

Pileća prsa ala Venera seviramo sa matovilac salatom začinjenom sa uljem od oraha i octom od malina, posipano grubo ribanim parmezanom.

