

Pileća prsa ala Venera



Pileća prsa
Šnita pršuta ili pancete

Sol
Papar
Putar sa finim travama

Prsa očistimo od koža i zarežemo po sredini.

Posolimo i popaprimo.

U zarezani dio prsa uguramo pršut ili pancetu.

Sve dobro premažemo putrom sa finim travama.

Veća pileća prsa kratko (10min) prokuhamo(manja do 200g nemoramo), zarežemo po najdebljem djelu i u taj utor stavimo šnitu pršuta

Na pileća prsa stavimo listiće putra sa finim travama, sve pukotine na pilećim prsima ispunite također tim putrom.

Posolimo i popaprimo.

Ovako pripremljena prsa stavimo u keramičku ili teflonsku posudu, ne pokrivamo i u pećnici zapećemo na 200°C, 20-25 min.



Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]