

# Pureća prsa punjena kestenima i jabukama



- 1 MŽ mljevene kadulja
- 1 MŽ mljevenoh mažurana
- 1 MŽ timijana (majčine dušice)
- 100 g kuhanih keštena
- 1/2 jabuke (kisele sorte, recimo boskop)
- 50 g (jedan manji) luk
- 1 VŽ krušnih mrvica
- 1/2 MŽ mljevenog papra
- 1 VŽ vegete
- 1 jaje



- [Povrće za juhu, grincanj](#) sa 100 g mrkve
- 1 kg purećih prsa u komadu

Pureća prsa moraju biti u komadu i što deblja. Da bi dobili rupu u purećim prsima koju ćemo puniti nadjevom od keštena i jabuka zabite dugački, oštri nož u sredinu prsa cijelom dužinom. Pazite da ne probije drugu stranu, rupa neka ide do 2 cm prije kraja prsa.

Ako imate deblja prsa i vješti ste nožem, zarezite u krug cijelom dužinom prsa da bi dobili veću rupu. Rupu oprezno proširite prstima, od pomoći je i drvena kuhaća, ali i valjak za tijesto kojemu ste na jednoj strani odstranili ručku. Pazite da ne pretjerate sa proširivanjem, stjenke moraju biti 1,5-2 cm debele.

Natrljajte prsa polovicom vegete i papara.

Od sjeckanih keštena i na što manje kocice nasjeckanih jabuka zajedno sa jajetom, 1/2 dl ulja, vegetom, paprom, krušnim mrvicama te timijanom, kaduljom i mažuranom pripremite mješanjem nadjev za pureća prsa.

Prsa punitite nabijajući nadjev od keštena i jabuka, da pravilno popuni cijelu rupu. Nemojte pretjerivati jer su pureća prsa mekano meso i mogu lagano puknuti. Otvor zašite mesarskim koncem (deblji je od kućanskog, a za silu možete upotrijebiti i kućanski, ali onda u više slojeva). Pokušavao sam i sa čačalicama, ali je nadjev uvijek izašao van.

Ugrijte pećnicu na najjače i u pleh za pečenje u kojeg ste stavili punjana pureća prsa prelivena ostatkom ulja pecite 20 minuta, smanjite temperaturu na 180°C pecite dodatnih 45-60 min. Na polovici pečenja prsa preokrenite.

Punjena prsa izvadite iz posude za pečenje te ih odmah zajedno sa masnoćom od pečenja zamotajte u aluminijsku foliju, ostavite na toplom 10-tak minuta.

Pureća prsa punjena kestenima i jabukama razrežite na šnite 3-4 cm debljine



Na kraju da spomenem, nadjevom od jabuka i kestena možete puniti i cijelu mladu puricu, naravno podebljajte omjere i prilagodite vrijeme pečenja.

Kestene možete ostaviti i cijele. Prvih pol sata puricu pecite svakako na najjačem, a zatim kao i kod prsa na 180°C.

Nisam probao, ali sa nadjevom od kestena i jabuka bi se dalo puniti i juneća prsa kao i svinjsku vratinu.

