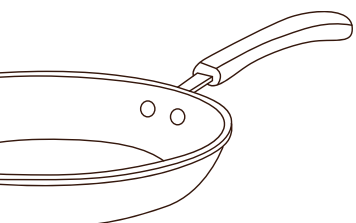
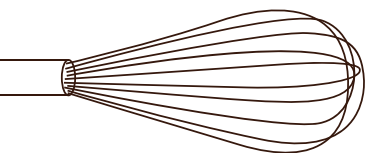
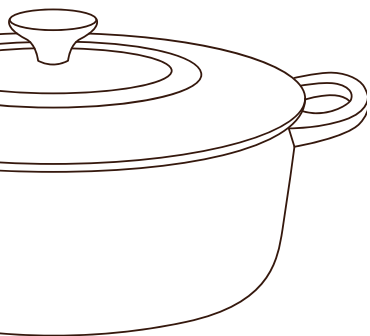
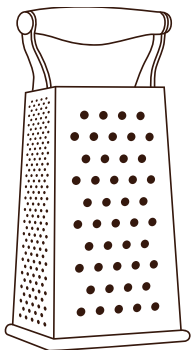
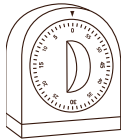
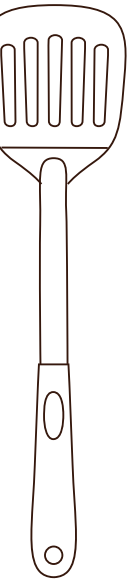


Nadevana piščančja prsa



SESTAVINE:

0,5 kg piščančjih prsi (1 piščančje prsi oz. 2 polovici)

Svinjska mrežica

30 dag najmanj en dan starih žemelj

2 dag olja

2 dag na drobno narezane šalotke

5 dag na kocke narezanega pora

5 dag na drobno naribanega korenčka

Nasekljan peteršilj

Osmukan timijan

1,5 dl sladke smetane

2 jajca 12 dag v vinu namočenih rozin

4 dag ostre moke

Sol, poper

Muškati orešček

Sveža sezonska zelenjava (korenje, por, gomoljna zelena, kolerabica ...)



POSTOPEK:

Žemlje narežemo na kocke in pomokamo. Posebej na olju na rahlo prepražimo šalotko, por in korenček in stresemo h kruhu. Dodamo jajca in sladko smetano in premešamo. Pustimo, da se prepoji. Solimo, popramo, dodamo peteršilj, timijan, muškati orešček in rozine. Piščančja prsa razpolovimo, jih posolimo in popopramo. Piščančja prsa obložimo s kruhovim nadevom in jih zavijemo v svinjsko mrežico. Položimo na pekač s peki papirjem in spečemo v srednje vroči pečici do zlato rjave barve.

Za prilogo ponudimo sotirano julienne zelenjavo. Svežo sezonsko zelenjavo (korenje, por, gomoljna zelena, kolerabica ..) narežemo in jo na hitro popražimo na maslu ali olju ter začinimo s soljo in poprom.

Pa dober tek!