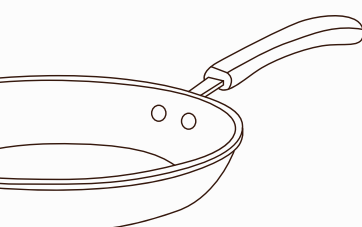
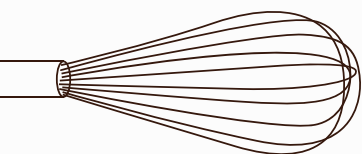
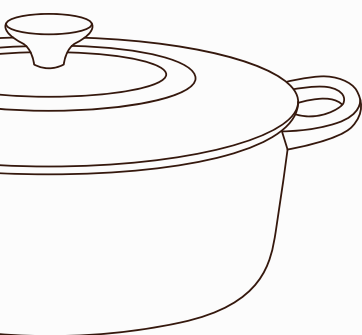
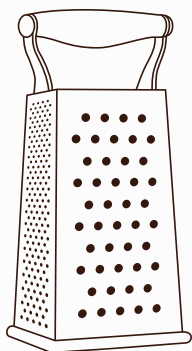
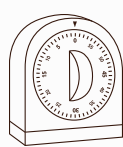
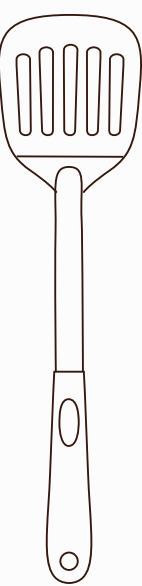


Nadevane piščančje prsi na dušenem rdečem zelju



SESTAVINE ZA NADEVANA PIŠČANČJA PRSA

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 orešek

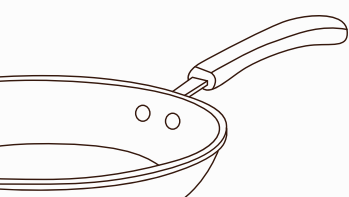
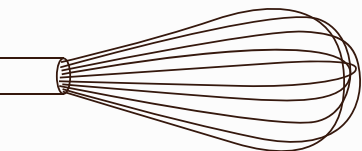
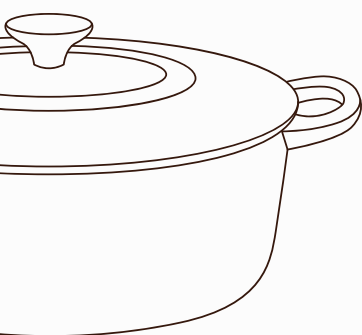
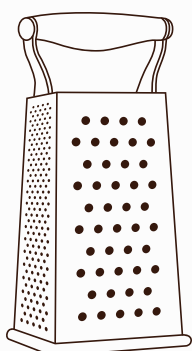
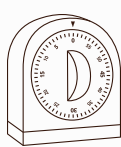
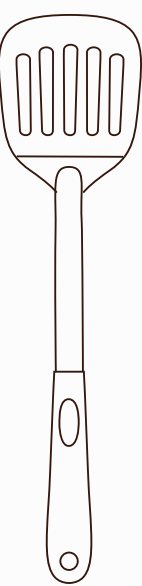
0,5 kg piščančjih prsi
Sol in poper

Svinjska mrežica

POSTOPEK

1. Žemlje narežemo na kocke. Dodamo jajca in sladko smetano in premešamo. Pustimo, da se prepoji.
2. Posebej na olju na rahlo prepražimo šalotko, por in korenček in stresemo h kruhu. Solimo, popramo, dodamo peteršilj, timijan, muškati orešek in rozine.
3. Dodamo moko in vse skupaj rahlo premešamo.
4. Piščančje prsi razpolovimo, jih posolimo in popopramo.
5. Piščančje prsi obložimo s kruhovim nadevom in jih zavijemo v svinjsko mrežico.
6. Položimo na pekač s peki papirjem in spečemo v srednje vroči pečici do zlato rjave barve.

Nadevane piščančje prsi na dušenem rdečem zelju



SESTAVINE ZA RDEČE ZELJE Z JABOLKI

- 0,4 kg na rezine ali na kocke narezanega rdečega zelja
- 0,2 kg na kocke, ploščice ali na grobo naribanega jabolka
- 0,1 kg na drobno narezane šalotke
- 0,05 kg v belem vinu namočenih zlatih rozin
- 1 žlica rjavega sladkorja
- 2 žlici jabolčnega soka
- Limonin sok ali balzamični kis
- 0,025 kg masla
- Sol in poper

POSTOPEK

1. Na maslu svetlo karameliziramo sladkor.
2. Dodamo čebulo in zelje, rahlo popražimo, dodamo jabolčni sok in na rahlo podušimo.
3. Nato dodamo jabolka, ki smo jih osvežili z limoninim sokom, da ne oksidirajo.
4. Premešamo in zopet rahlo podušimo, če je potrebno dolijemo še malo jabolčnega soka.
5. Nato dodamo še vse ostale sestavine, ki jih umešamo v zelje in jed je gotova.

Sladkor lahko tudi izpustimo, če imamo dovolj sladka jabolka.

NASVET

Rdeče zelje z jabolki naj bo na ugriz še vedno čvrsto, da čutimo zelje in jabolka. Ni potrebno, da jed dušimo do mehkega. Limonin sok ali balzamični kis jed lepo obarvata. Lepo je tudi, če so jabolka narezana, da se lepo vidijo v jedi.

KAKO JED POSTREŽEMO?

Pečene piščančje prsi narežemo na približno 1 centimeter debele rezine in jih postrežemo z dušenim rdečim zeljem z jabolki.

Pa dober tek!