



Polnjena piščančja prsa

Chef Karmen Kociper

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščančja prsa solimo in pustimo meso počivati. Na meso namažemo sveži sir, položimo pečeno slanino in nastrgamo špinačo (špinača iz zamrzovalnika). Meso lepo zavijemo in če nimamo pri roki sponk za meso si pomagamo kar z zobotrebci. Meso spaniramo in na obeh straneh lepo zlato - rumeno zapečemo.

Zraven sem pripravila posteljo s popečenimi bučkami in papriko.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- piščančja prsa
- sol
- olje za cvrtje
- sveži sir
- pečena slanina
- malo špinače
- moka, jajce, drobtine