



Pileća prsa punjena ananasom i zapečena sa sirom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

4 deblja pileća filea
4 žlice ananasa narezanog na kockice
100 g sira ementalera
sol
papar
peršinov list



Nutritivne vrijednosti

Svaki pileći file zarezite u sredini, pazeći da meso ostane u komadu, a zatim ga istanjite batom za meso.

Posolite i svaki komad nadjenite komadićima ananasa i preklopite. Stisnite rubove i po potrebi zatvorite čačalicom.

Stavite meso u posudu za pečenje obloženu pek papirom, pokapajte uljem i na svaki komad mesa stavite plošku sira.

Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 25 - 30 minuta na 180 °C. Izvadite iz pećnice i prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinovim listom.

Skeniraj za prikaz na web stranici

