

Pileća prsa punjena ananasom i zapečena sa sirom



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



Skeniraj za prikaz na web stranici



Svaki pileći file zarezite u sredini, pazeći da meso ostane u komadu, a zatim ga ista-njite 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.