



Pureća prsa s nadjevom od jabuka i kadulje

 NAČIN PRIPREME
srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

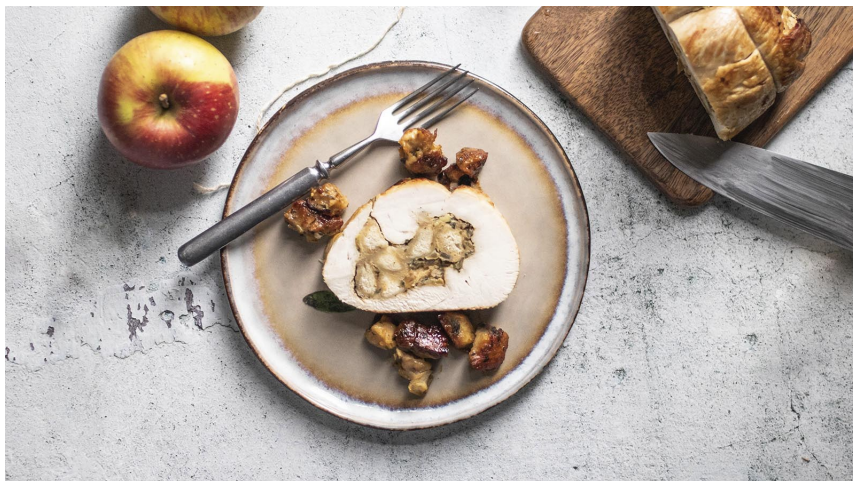
 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

750 g filea od purećih prsa
2 kajzerice ili 120 g dan starog kruha
1 jabuka
15 ml maslinovog ulja
1 žličica kadulje
1 žličica majčine dušice
1 žlica peršina
1 jaje
100 ml vode
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte luk i jabuku.

Na ulju dinstajte dok ne omekšaju pa dodajte kruh nasjeckan na kockice, nasjeckano začinsko bilje i temeljac. Posolite i popaprite te sklonite s vatre da se malo rashladi.

Za to vrijeme pripremite puretinu. Razrežite deblji dio tako da dobijete tanji file koji možete rolati. Istucite batom za meso da se dodatno stanji te posolite i popaprite.

Punjenju dodajte jaje pa nadjenite puretinu, zarolajte i podvežite kuhinjskim koncem.

Zapечite u tavi na jakoj vatri sa svih strana pa tavu s mesom prebacite u pećnicu zagrijanu na 190°C 1 h.

Zadnjih pola sata pečenja oko puretine posložite preostali nadjev. Ostavite da odmori 10 minuta pa narežite oštrim nožem.

Dobar tek!