Pileća prsa u umaku od sira



Kako mi svi volimo piletinu, tako je pripremam na sto različitih načina . Ovaj način pripreme je vrlo brz i jednostavan, a što mi je najbolje u ovom receptu je to da imam odmah i umak za prilog npr. rižu , njoke , paštu itd. … Ako ste ljubitelj umaka sa topljenim sirom, onda mislim da bi vam se ovaj recept mogao svidjeti .

SASTOJCI :

5 pilećih prsa

Sol

Papar

60 g . maslaca

500 g . cherry rajčica

1 žlica bosiljka (začin)

400 ml . vrhnja za kuhanje

200 g . topljenog sira

300 g . mozzarelle (3 loptice)

100 g. parmezan (nije obavezan)

PRIPREMA :

1 . pileća prsa na više mjesta zarezati nožem do pola (pazite da ne prerežete meso do kraja) …

2 . meso dobro začiniti solju i paprom, te ga nakratko staviti sa strane …

3. mozzarellu izrezati na kriške, a cherry rajčicu prerezati na četiri dijela …

4 . na vrućem maslacu zapeći meso s obje strane po 5 minuta , tako da primi lijepu zlatnu boju …

5 . meso izvaditi u odgovarajuću tepsiju, pa ga ostaviti sa strane kako bi pripremili umak …

6 . u manji lončić staviti vrhnje za kuhanje i topljeni sir . Uz stalno miješanje čekati da umak prokuha, te dodati bosiljak , papar i sol po vašem ukusu (pazite na sol jer je sir slan) …

7 . preko mesa staviti rajčicu , zaliti sve umakom , zatim poredati mozzarellu, te ako želite po vrhu posuti parmezanom (parmezan nije obavezan) …

8 . u dobro zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva staviti ručak da se ispeče do kraja, cca . 30 do 40 minuta …

NAPOMENA :

Topljeni sir možete pronaći na policama među mliječnim namazom .

Za kupiti ga ima u svim većim , bolje opremljenim trgovinama npr . interspar .

Ispod recepta , među slikama ostaviti ću vam sliku proizvoda koji ja koristim (nije reklama proizvoda).

Nije obavezno koristiti topljenu Gaudu, možete koristiti Emmentaler ili bilo koju drugu vrstu sira .













Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri