



Piščančja prsa s figovim nadevom in toplo solato iz rdečega zelja

⌚ 60–75 Min 

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za piščančja prsa

3 kos.	Piščančjih prs s kožo
8 žlic	Kruhovih kock
3 kos.	Jajca
250 ml	Mleka
2 kos.	Suhe fige
120 g	Masla
1 žlica	♦ Peteršilj zdrobljeni
1 žlička	♦ Janež celi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za solato iz rdečega zelja

1 glava	Rdečega zelja
2 žlici	Sladkorja
3 žlice	Balzamični kis, bel
0.5 žličke	♦ Čili Birdseye
1 žlička	♦ Curry prah
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Rastlinsko olje

- 1 Kocke kruha zmešajte z mlekom in jajci, dodajte peteršilj in janež ter posolite.
- 2 Fige sesekljajte in vmešajte. Zmes mora biti rahlo kremasta. Po potrebi dolijte še malo mleka.
- 3 Z zmesjo napolnite dresirno vrečko.
- 4 Z nožem zarezite podolgovato zarezo na sredini prs in jo z dresirno vrečko previdno zapolnite s nadevom.
- 5 Piščančja prsa pecite v ponvi na strani s kožo, da postanejo zlato rjave.
- 6 Pecite v 20 minut v predhodno segreti pečici na 170 °C tako, da je stran s kožo obrnjena navzgor.
- 7 Naribano zelje prepražite v kozici z oljem, nato vmešajte sladkor, čili, curry in kis.
- 8 Kuhajte na pari toliko časa, da je zelje ob ugrizu še vedno čvrsto. Na koncu začinite s soljo.
- 9 Maslo segrejte v kozici, da porjavi in dobi oreškasto aromo. Redno mešajte, da se maslo ne prismoji.
- 10 Pred serviranjem piščančja prsa narežite, položite na solato iz rdečega zelja in pokapajte z malo rjavega masla.

