

Punjena pileća prsa s mozzarellom, špinatom i sušenim rajčicama

30–35 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom	Pilećih prsa (600 g)
120 g	Mozzarella sira
100 g	Baby špinata
2 žlice	Naribanog parmezana
8 kom	Sušenih rajčica u ulju
1.5 žlica	Grill Chicken
20 ml	Maslinovog ulja
	Čačkalice ili kuhinjski konac

Priprema

1. Pileća prsa nožem zarežite po dužini, ali uz jedan rub nemojte prerezati do kraja – cilj je dobiti džep koji ćete napuniti. Meso lagano potucite batom za meso te utrljajte Grill Chicken mješavine začina iznutra i izvana.
2. U tavi na malo maslinovog ulja kratko prodinstajte špinat kako bi pustio vodu. Pirjajte dok špinat ne povene, a zatim ga maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Mozzarellu narežite na ploške, a sušene rajčice na trakice.
3. U džep pilećih prsa stavite polovicu špinata, trakice rajčica i ploške mozzarelle. Prsa zatvorite čačkalicama ili povežite kuhinjskim koncem da nadjev ne iscuri. Ponovite s drugim komadom.
4. Grill zagrijte (možete peći na roštilju, električnom roštilju ili grill tavi) na srednje jaku temperaturu i lagano nauljite rešetku. Pileća prsa stavite na grill i pecite ih 8-10 minuta sa svake strane poklopljeno, kako bi se meso ravnomjerno ispeklo. Prsa su gotova kad su zlatno smeđa izvana i meso više nije ružičasto u sredini (75C).
5. Ostavite ih par minuta da odmore prije posluživanja, pa narežite na šnite i poslužite uz grilano povrće, krumpiriće s roštilja ili svježu salatu.