



## Балсамирано пилешко полнето со козјо сирење

На купувачот во денешно време му се нудат многу различни видови козјо сирење, а во овој рецепт комбинираме тврдо козјо сирење со пилешко, балсамиран оцет и црвен кромид. Тврдото сирење е **ОДЛИЧНО** за полнење месо затоа што ја задржува својата форма и текстура...



### Состојки:

- 2 големи парчиња пилешки гради
- Балсамиран оцет или глазура
- 60 грама тврдо козјо сирење
- 1 главица црвен кромид со средна големина
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Со остар нож направете џеб прво во едното, а потоа и во другото парче пилешки гради. Засечете од поголемиот крај и погрижете се да има доволно место за сирењето да се стави внатре...

### Чекор 2

Земете парче козјо сирење со цилиндрична форма и ставете го во парчето пилешки гради, туркајќи го до крај...

### Чекор 3

Земете 1 главица црвен кромид со средна големина и исечете ја на кругови така што кромидот ќе ја задржи својата кружна форма...

### Чекор 4

Време е за грил... Зачинете ги пилешките гради со сол, бибер и маслиново масло и потрудете се тие да бидат убаво покриени со овие состојки пред да ги ставите во **ЖЕШКАТА** грил тава.... Црвениот кромид распоредете го околу месото...

Се обидуваме да ги запечатиме пилешките гради од сите страни за да ги задржат вкусот и соковите, пред да завршиме со нивното готвење во рерната... Сирењето ќе омекне, но нема да се истопи и ќе ја задржи својата форма.

### Чекор 5

Кога ќе бидете задоволни со бојата што ја добило пилешкото од сите страни, сите состојки од грил тавата префрлете ги во Делимано тавата за рерна... Пред да го ставиме јадењето во рерна, ќе му ставиме глазура од балсамиран крем.



Балсамираниот крем е малку поскап од балсамираниот оцет, а во овој рецепт можете да употребите и балсамиран оцет. Ставете ја тавата во рерна на температура од 200 степени околу 18-20 минути.

### Чекор 6

Извадете ја тавата од рерна и спремни сте за сервирање.

### Чекор 7

Време е за сервирање: Ставете едно парче пилешки гради во чинија заедно со обилна количина црвен кромид... Овде јадењето го сервираме со помфрит со оригано и чери домати со гранчиња. Кога ќе го отворите пилешкото со задоволство ќе видите дека изгледа како сирењето внатре да го ставила самата мајка природа!

### Совет

Козјото сирење има силен вкус кој продира низ целото пилешко за време на готвењето. Не е потребно многу, само малку колку што е доволно за вкус. Комбинацијата на солено сирење со сладок црвен кромид и балсамиран оцет е апсолутен успех!

### Користени производи:



Грил тава



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)