Печено пилешко полнето со колбаси и праз

Печеното пилешко можеби ви делува како едноставно, секојдневно јадење, и вие сте сосема во право доколку само го печете во рерна, но постојат голем број на начини како да бидете креативни. Еве еден рецепт со полнење од колбаси и други вкусови.

Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 - 5 лица**
Време на подготовка: **1 – 2 часа**

Состојки:

- 1 големо пиле
- 5 колбаси
- 1 бел кромид
- 1 јаболко
- 1 рака сув (или свеж праз)
- 50 грама путер
- 140 грама лебни трошки

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Почнуваме со подготовка на полнењето. Ситно исечкајте го кромидот и ставете го во тава со малку путер. Пржете додека да омекне. Потоа исечете ги краевите од колбасите и извадете го месото од нив.

Месото додадете го во тавата со кромидот и додадете го и сувиот праз.

Во тавата изрендајте го јаболкото и истурете ги лебните трошки.

Пржете сè заедно додека не се комбинираат вкусовите. Нема потреба од додавање на други зачини бидејќи колбасите се доволно зачинети.

Чекор 2

Оставете го полнењето да се олади. Исечете го пилето кај вратот и почнете да го полните с è додека убаво не се наполни празнината.

Земете остро дрвено стапче и зашијте го пилето со кожата која се преклопува.

Чекор 3

Помешајте половина од путерот со малку сув праз и со смесата убаво премачкајте го пилето под кожата кај градите. Вака ќе додадете вкус и пилешкото ќе биде посочно.

Протријте го со маслиново масло, сол и бибер и ставете го во тавата.

Чекор 4

Загрејте ја рерната на највисока температура и ставете ја тавата без капак да се пече за да добиете крцкава кожа. По 10 минути ставете го и капакот и печете 1 час на 170 степени.

Пред да го послужите, оставете го малку да се олади и потоа извадете ги копаните со поткопаните и исечете ги градите на должина за да се гледа месото и полнењето.

Совет

Полнењето е традиционално во комбинација со пилешко и мисиркино месо. Обидете се со јаткасти плодови, суво овошје и голем број на тревки.

Во секој случај, со употребата на Делимано Овалната Ростер тава, печеното пилешко ќе биде сочно и полно со вкусови.

Користени производи:

Тава за пржење

Овална Ростер тава

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk