



Пилешки прсти со пармезан

Кога првпат го зготвивме ова јадење дома тоа веднаш стана едно од омилените семејни јадења и сигурни сме дека и Вие ќе го засакате. Комбинираме неколку класични вкусови, а подготовката е многу едноставна. Потребни се само 10 до 15 минути за подготовка на ова јадење.



Состојки:

- 2 пилешки гради
- 50 грама пармезан
- 75 грама чијабата презла
- една рака Чери домати
- 250 милилитри доматно пире
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Земете ги пилешките гради и исечете ги на парчиња со широчина од приближно два ипол сантиметри.

Чекор 2

ВРЕМЕ Е ЗА ПРЖЕЊЕ: Загрејте ја тавата на висока температура и потоа зачинете го пилешкото со сол, бибер и маслиново масло.

Ставете го пилешкото во тавата и во неа расфрлете неколку Чери домати.

Превртувајте го пилешкото додека добие убава боја на сите страни. Пилешкото треба да впије вкус и да добие боја, но не треба до крај да се зготви бидејќи подготовката на јадењето ќе ја довршиме подоцна во рерната.

Чекор 3

Следно, ќе ја подготвиме тавата за во рерна. Земете ја Делимано тавата за печење и нанесете го доматното пире на дното.

Наредете го пилешкото на средината од тавата и потоа ставете ги и Чери доматиите.

Исвалкајте го пилешкото во презла. Користиме чијабата презла која намерно ја оставивме да се збајати и потоа ја иситнивме во блендер.

Следно, изрендајте убава количина пармезан одозгора. Зачинете со сол и бибер пред да ја ставите тавата во рерна.



Чекор 4

Ставете ја тавата во рерна загреана на 150 степени и печете од 20 до 25 минути. Проверете го пилешкото по 20 минути, за да видите дали добило боја од горната страна.

Извадете го кога ќе биде готово.

Чекор 5

Време е за сервирање: Прво ставете го пилешкото во чинија.

Потоа ставете Чери домати од двете страни и на крајот ставете го преостанатиот сос.

Совет

Ова е навистина лесно и вкусно јадење кое можете набрзина да го зготвите на крајот од напорниот ден, за да го усреќите гладното семејство. Пилешко, пармезан и слатки Чери домати – што може да не успее?

Користени производи:



Грил тава



Ростер



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