



## Пилешко со фил од фета и пире со лук

Фичо ќе ни покаже одлична идеја за комплетен ручек со полнето пилешко, пире и зеленчук.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 500 грама пилешки стек
- 250 грама фета сирење
- кора од 2 лимони
- 10 зрна црвен бибер (или по желба)
- 1 рака ореви
- 1 кг компири
- 6 чешниња лук
- 1 рака зелена боранија

### Чекор 1

Секое парче од пилешкиот стек исечете го како џеб. Во сад измешајте ја фетата, кората од лимон и додадете ги изблендираните ореви и црвен бибер.

### Чекор 2

Смарт лонецот ставете го на рингла да проврие и додадете ги лукот и компирите да се варат. Затворете го и оставете да се вари 15-20 минути.

### Чекор 3

Стековите наполнете ги со смесата од фета и испржете ги од двете страни по две минути. Потоа префрлете ги во тава за печење и печете ги 15 минути на 200 степени.

### Чекор 4

Ставете ја боранијата во вода да проврие, но внимавајте да не се превари. треба да е малку крцкава. Од компирите направете пире и послужете.

### Совет

Филот од фета, кора од лимон, ореви и бибер може да се јаде и непечен, како салата или крем со солено пециво.



**Користени производи:**



**Смарт лонец**



**Делица Тава за пржење**



**Делица Касерола**



**Рачен блендер 3 во 1**

**delimano®**

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