



# Пилешко во панцета со пире од компир и песто

Еве една идеја за рецепт кој можете да им го сервираате на пријателите за да ги импресионирате! Сочни пилешки гради замотани во солени и вкусни тенки парчиња панцета. Изгледа извонредно. Има извонреден вкус и лесно е како песна.



## Состојки:

- 2 парчиња пилешки гради
- 16 парчиња панцета
- 3 големи компири
- 50 грама путер
- 100 милилитри млеко
- полна рака босилек
- сол и бибер
- маслиново масло

## Чекор 1

Ставете ги парчињата панцета на даска за сечкање наизменично на обете страни и потоа ставете ги пилешките гради на средината.

Замотајте ги парчињата панцета околу пилешкото.

Потоа ставете ги пилешките гради во рерна на 150 степени 22 минути.

## Чекор 2

Излупете ги и исечкајте ги компирите, и потоа ставете ги во жешка вода да се варат.

Варете ги најмалку 20 минути додека да станат многу меки за пасирање подоцна.

## Чекор 3

За да го направите пестото, едноставно ставете ги листовите босилек во чинија. Потопете ги во маслиново масло и изблендирајте.

Ова не е типичен рецепт за песто, но ќе ни ги даде вкусот и бојата кои ни требаат за компирите.

## Чекор 4

Исцедете ги компирите и спремни сме за пасирање. Ставете ги путерот и млекото заедно со пестото и почнете да ги гмечите компирите за да добиете богато креместо пире.

Треба да се уверите дека компирите се меки пред да почнете со пасирање.



### Чекор 5

Време е за сервирање: Ставете обилна количина пире во чинија и во средина ставете ги пилешките гради замотани во панцета. Овде ставаме малку моркови како прилог.

### Совет

Ова е навистина едноставен и елегантен начин за сервирање пилешки гради. Панцетата му овозможува на пилешкото да остане сочно и спречува негово сушење за време на подготовката.

Додавањето вкусови на пирето од компири е одлична идеја и можете да се обидете со што сакате!

### Користени производи:



Сет за пица



Сад за сос



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