



## Полнето пилешко похувано со бадеми

Овој рецепт е навистина популарен во Америка каде луѓето уживаат во похување на пилешкото во најразлични вкусни состојки. Ние му дадовме малку традиционален шмек со тоа што пилешкото го наполниме со ајвар.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

### Состојки:

- 2 големи пилешки гради
- 100 грама лебни трошки
- 200 грама мелени бадеми
- 1 јајце
- 2 супени лажици брашно
- 4 супени лажици ајвар
- Палента како гарнир

### Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

Земете ги пилешките гради и во секоја од нив со остар нож исечете вдлабнатина во форма на џеб.

Ова е најтешкиот дел од рецептот. Пилешките гради можете да ги наполните со ајвар со помош на шприц или пак со мало лажиче.

Бидете трпеливи и останете фокусирани додека не ги наполните убаво.

### Чекор 2

Земете 3 чинии - во едната ставете го изматеното јајце, во другата брашно и во третата мешавина од мелени бадеми и лебни трошки. Бадемите прво ги мелеме во блендер.

Пилешките гради ги премачкуваме во брашно, па во јајца и на крај во мешавината од бадеми и лебни трошки.

Внимавајте месото целосно да го прекриете во секоја од состојките.

### Чекор 3

Загрејте ја тавата со малку масло на средна температура и пржете ги парчињата месо рамномерно од сите страни додека не добијат златна боја.

Потоа ставете ги во рерна и печете 15-20 минути на 160 степени.



#### Чекор 4

Оставете го пилешкото да се олади пред да го исечете на парчиња и да го послужите со кремаста палента со путер.

#### Совет

Овој рецепт можете да се обидете да го подготвите и со други мелени јаткасти плодови како што се лешници, или пак кикирики.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



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