



## Ролувани пилешки гради на италијански начин

Со овој рецепт не можете да погрешите &ndash; ролувани сочни пилешки гради полнети со маскарпоне сирење, пршута и рузмарин и попрскани одозгора со ситен пармезан. Ви го привлековме ли вниманието?



### Состојки:

- 2 парчиња пилешки гради
- 50 грама пршута
- 2 супени лажици маскарпоне
- 2 кафени лажички рузмарин
- 1 јајце
- 50 грама брашно
- 150 грама презла
- 30 грама пармезан
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

За почеток ќе ги израмниме пилешките гради &ndash; ставете ги меѓу две парчиња целофан и исчукајте ги со чекан за месо или изгмечете ги со оклагија.

Полека израмнете го пилешкото најдобро што можете без притоа да го оштетите. За овој рецепт нема да одговара преработено ниско квалитетно пилешко импрегнирано со вода.

### Чекор 2

Ставете го израмнетото парче пилешки гради на даска за сечкање и врз него ставете една лажица маскарпоне сирење и размачкајте го врз целото месо. Овде како алтернатива можете да ставите и крем сирење.

### Чекор 3

За да го направиме овој рецепт уште покарактеристичен, од надворешната страна ќе ставиме вкусен слој од пармезан и презла. Земете 3 чинии, една со брашно, една со изматено јајце и една со презла, изрендајте и малку пармезан или пекарино сирење ви презлата и убаво измешајте.

Потоа земете го првото парче пилешки гради, извалкајте го во брашно, покријте го со јајце и истркалајте го неколку пати во смесата од презла и пармезан. Кога ќе завршите, ставете го во тава за пржење и пржете го во маслиново масло на тивок оган.

Вртете го од сите страни за да се потпржи и да го задржи вкусот и да стане крцкаво однадвор. Овде нема потреба да го зготвиме пилешкото бидејќи ќе го ставиме во рерна да се испече.



#### Чекор 4

Повторете ја постапката за второто парче пилешки гради и спремни сме за печење. Печете го пилешкото во рерна 15 минути на температура од 160 степени.

#### Чекор 5

Извадете го од рерната и оставете го малку да отстои, а потоа исечете го секое парче пилешки гради на 5 помали парчиња. За сервирање овој рецепт го комбинираме со едноставни таљатели измешани со варени печурки.

#### Совет

Пилешкото зготвено на овој начин секогаш е сочно и меко. Маскарпоне сирењето му дава богат вкус на целото јадење, но можете да бидете креативни со филот. На смесата од презла дури можете да и додадете и тревки за да добиете уште повеќе боја и вкус!

#### 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)