

Pureća prsa u začinskom bilju



 Simple

- Pureća prsa pobrišite s papirnim ubrusom kako bi se uklonio višak tekućine. Pureća prsa premažite s 2 žlice maslinovog ulja i soli, sa svih strana i dobro utrljajte u meso. Nakon toga meso stavite u posudu i lagano prekrijte, a posudu stavite u hladnjak na 2 sata.
- Zagrijte pećnicu na 200 C, a dok se pećnica zagrijava, Vi pripremite smjesu od preostale 4 žlice maslinovog ulja, 1 žlice soli, češnjaka, ružmarina, koromača, papra i limuna. Sve sastojke miksajte s blenderom dok ne dobijete ujednačenu smjesu.
- Pureća prsa izvadite iz hladnjaka i premažite sa smjesom koju ste prethodno napravili. Neka prsa odstoje sve dok pećnica ne postigne temperaturu od 200 C.
- Pureća prsa stavite u posudu za pečenje na način da je koža okrenuta prema gore i stavite u pećnicu. Neka se prsa peku 30-ak minuta dok koža ne poprimi zlatnu boju. Nakon tih 30 minuta temperaturu u pećnici smanjite na 180 C i pecite još 40-50 minuta.
- Nakon što su prsa pečena, izvadite ih, i pričekajte barem 10 minuta prije negoli krenete rezati pureća prsa.

Dobar tek i uživajte u okusima i mirisima začinskog bilja!







Izvor: www.chowhound.com