Voćna curry tortica

**Autor**Marko Miljan

ShareTweetSaveEmail

1

Tortica od poširanih pilećih prsa,ananasa i nektarine prelivena curry-zvijezda umakom. Ovaj će Vas recept oduševiti upravo zato što spaja naizgled nespojivo. Slatke šnite ananasa i nektarine u kombinaciji sa poširanom piletinom u vinu i pikantnom curry umaku odličan su primjer da se zvijezda majoneza slaže čak i sa voćem.
Komad pilećih prsa poširati u jednakom omjeru bijelog vina i vode(tekućinu posoliti i popapriti) oko 20 minuta. Piletinu zatim pustiti da se malo ohladi,pa rezati na tanke šnite. U okrugli kalup slagati krišku ananasa,zatim staviti šnite piletine,krišku nektarine ili breskve i tako ponoviti 2 do 3 puta(najbolje je koristiti svježe voće).Ostaviti da se ohladi u frižider na pola sata do sat vremena. Priprema umaka: u zdjelicu pomiješamo zvijezda majonezu,curry pastu,mlijeko, sol i papar. Jelo izvadimo iz kalupa i stavimo na tanjur,preko njega prelijemo curry-zvijezda umak i na vrh stavimo listić mente. Dobar tek!

Voćna curry tortica



250 g pilećih prsa
200 ml bijelog vina
šnite ananasa

šnite nektarine ili breskve
100 g majoneze
15 g curry paste
20 ml mlijeka
sol
papar



NAMIRNICE

250 g pilećih prsa
200 ml bijelog vina
šnite ananasa
šnite nektarine ili breskve
100 g majoneze
15 g curry paste
20 ml mlijeka
sol
papar

Način pripreme

1

Tortica od poširanih pilećih prsa,ananasa i nektarine prelivena curry-zvijezda umakom. Ovaj će Vas recept oduševiti upravo zato što spaja naizgled nespojivo. Slatke šnite ananasa i nektarine u kombinaciji sa poširanom piletinom u vinu i pikantnom curry umaku odličan su primjer da se zvijezda majoneza slaže čak i sa voćem.
Komad pilećih prsa poširati u jednakom omjeru bijelog vina i vode(tekućinu posoliti i popapriti) oko 20 minuta. Piletinu zatim pustiti da se malo ohladi,pa rezati na tanke šnite. U okrugli kalup slagati krišku ananasa,zatim staviti šnite piletine,krišku nektarine ili breskve i tako ponoviti 2 do 3 puta(najbolje je koristiti svježe voće).Ostaviti da se ohladi u frižider na

pola sata do sat vremena. Priprema umaka: u zdjelicu pomiješamo zvijezda majonezu,curry pastu,mlijeko, sol i papar. Jelo izvadimo iz kalupa i stavimo na tanjur,preko njega prelijemo curry-zvijezda umak i na vrh stavimo listić mente. Dobar tek!



Voćna curry tortica
NAMIRNICENačin pripreme