



Bageta s piščančjim filejem in popečeno zelenjavo

⌚ 30—40 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 celi	Piščančji fileji (po pribl. 200 g)
3 žlice	Sončničnega olja
3 žličke	♦ Žar magic dust, začimbna mešanica
0.5 celega	Jajčevca
1 cela	Bučka
2 cela	Paradižnika v grozdu
4 kosi	Bagete
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti
	Oljčno olje

Za začinjeno maslo

100 g	Masla
1 žlica	♦ Žar magic dust, začimbna mešanica

- 1 Piščančje fileje splaknite s hladno vodo in jih osušite s papirnato brisačo. Marinirajte jih s sončničnim oljem in začimbno mešanico Žar Magic dust Kotányi ter pustite, da se okusi premešajo. Maslo vzemite iz hladilnika.
- 2 Jajčevce narežite na rezine, začinite s soljo in pustite 15 minut, da se prepoji. Bučko narežite na rezine, nato pa začinite s soljo in poprom.
- 3 Piščančje fileje na žaru pecite pribl. 3–4 minute na obeh straneh, nato pa jih pustite počivati.
- 4 Priprava začinjenega masla: Zmehčano maslo zmešajte z začimbno mešanico Žar Magic dust Kotányi.
- 5 Zelenjavo premažite z nekaj oljčnega olja in pecite na žaru. Bageto razpolovite, notranjost premažite z maslom, začinjenim z začimbno mešanico Magic dust, in na kratko popecite na žaru.
- 6 Piščančje fileje narežite na rezine. Paradižnika splaknite in narežite na rezine. Popečene bagete napolnite z jajčevcem, bučko, rezinami piščančjega fileja in paradižnika ter postrezite.

