

# Брускетта из курицы с помидорами

40—60 Мин.

## Способ приготовления

1. Как приготовить соус песто: Измельчите в кухонном комбайне все ингредиенты до однородного состояния. Налейте соус песто в глубокую тарелку и охладите его в холодильнике.
2. Мелко нарежьте помидоры. Очистите и порежьте чеснок. В глубокой тарелке смешайте помидоры, приправу Тоскана. Итальянская кухня, морскую соль, молотый перец, оливковое масло, базилик и чеснок и отставьте эту смесь.
3. Предварительно нагрейте духовку до 200 °C.
4. Натрите куриную грудку солью и молотым перцем и смажьте оливковым маслом. Уложите ее в противень и выпекайте в духовке в течение 25 минут при температуре 200 °C. Незадолго до конца времени выпекания разложите на филе ломтики моцареллы.
5. Подавайте куриное филе с помидорами на тарелках, сбрызнув соусом песто.

## Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для песто

| | |
|---|---|
| 1 | Пучок свежего базилика |
| 50 г | Тертый пармезан |
| 2 | Зубчики чеснока |
| 4 ст. л. | Оливковое масло |
| 1 щепотка | Перец черный молотый |
| 1 щепотка | Соль морская |

Для заправки из помидоров

| | |
|---|---|
| 280 г | Помидоры |
| 2 | Зубчики чеснока |
| 2 ст. л. | Оливковое масло |
| 4 | Свежие листья базилика |
| 1 ст. л. | Приправа Тоскана. Итальянская кухня |
| | Соль морская |
| | Перец черный молотый |

Куриная грудка

| | |
|---|---|
| 4 | Куриная грудка |
| 4 | Моцарелла, нарезанная ломтиками |
| 04 ст. л. | Оливковое масло |
| 1 ч. л. | Соль морская |
| 1 ч. л. | Перец черный молотый |

