



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 °С.
- 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 °С. 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

