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