



Пилешки брускети с домати и песто

⌚ 40—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пестото

1 връзка	Босилек
50 g	Пармезан, настързан
2 скилидки	Чесън
4 с.л.	Зехтин
	♦ Черен пипер, млян
	♦ Морска сол

За домати

280 g	Домати
2 скилидки	Чесън
2 с.л.	Зехтин
4 листа	Босилек
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

За пилешките филета

4 бр.	Пилешки гърди
4 бр.	Мозарела, нарязана
4 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Черен пипер, млян

- 1 Пригответе пестото като фино блендирате необходимите съставки до гладка паста. Изсипете в купичка и приберете в хладилника.
- 2 Нарежете домати на кубчета. Обелете и нарежете чесън. Разбъркайте домати с микс Домати и билки, босилек и чесън. Овкусете със сол, пипер и зехтин и оставете настрана.
- 3 Загрейте фурната на 200°C предварително.
- 4 Намажете пилешките гърди със зехтин и овкусете със сол и черен пипер. Поставете в тавичка покрита с хартия за печене и опечете във фурната за около 25 минути. Малко преди да извадите пилешките гърди наредете парчетата моцарела отгоре, за да се разтопят.
- 5 Сервирайте пилешкото филе с песто и домати.

