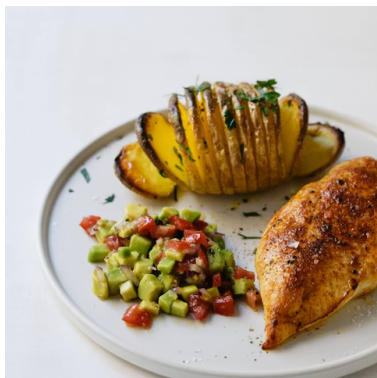




# Печени пилешки гърди с картофени спирали и салца с авокадо

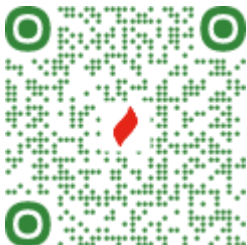
⌚ 35—40 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 4 бр.  | Филе от пилешки гърди            |
| 4 бр.  | Средно големи картофи            |
| 2 бр.  | Авокадо                          |
| 100 g  | Чери домати                      |
| 1      | Червен лук, малък                |
| 1      | Лайм                             |
| 40 g   | Магданоз, пресен                 |
|        | Зехтин                           |
| 1 ч.л. | ♦ Куркума, мляна                 |
| 1 ч.л. | ♦ Червен пипер сладък, специален |
| Щипка  | ♦ Люто чили                      |
| Щипка  | ♦ Джинджифил, млян               |
| Щипка  | ♦ Черен пипер на зърна           |



- 1 Загрейте фурната на 200 °C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- 2 Измийте добре картофите и ги поставете между две азиатски клечки за хранене (алтернатива: две дървени лъжици). Използвайте остър нож, за да направите фини разрези в картофа, като използвате клечките, за да предотвратите разрязването на картофите докрай. Намажете с малко зехтин и посолете. Печете в тава, покрита с хартия за печене, за 30 минути, докато хубаво покафенят.
- 3 Изплакнете пилешките гърди и ги подсушете с кухненска хартия. Смесете 2 с.л. зехтин, половин с.л. сол и останалите подправки и използвайте това за маринование на пилешките гърди. Загрейте малко олио в незалепващ тиган и запържете пилешките гърди за около три минути от всяка страна.
- 4 Обелете и нарежете на ситно лука и нарежете на резени чери домати. Разрежете авокадото наполовина, отстранете костилката, след това с лъжица внимателно отстранете месестата част и нарежете на дребно. Смесете всичко заедно с малко зехтин и подправете на вкус със сок от лайм, сол и черен пипер.
- 5 Изплакнете и нарежете магданоза на едро.
- 6 Разпределете в чинии пилешките гърди с картофите и салцата, гарнирайте с магданоз и сервирайте.