



Kurczakowa bruschetta z sosem pomidorowym

⌚ 40–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Przygotowanie pesto: za pomocą robota kuchennego dokładnie zmiksuj wszystkie składniki, aż do uzyskania jednolitej konsystencji pasty. Przełóż pesto do miski i włóż do lodówki.
- 2 Pokrój pomidory w drobną kostkę. Obierz czosnek i pokrój go na plasterki. W misce wymieszaj pomidory z mieszanką przypraw Ziola Toskańskie Kotányi, solą morską, mielonym pieprzem, oliwą z oliwek, bazylią i czosnkiem i odstaw na bok.
- 3 Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C.
- 4 Natrzyj filety z piersi kurczaka solą i mielonym pieprzem, a następnie posmaruj oliwą z oliwek. Umieść w naczyniu żaroodpornym i piecz w standardowym ustawieniu piekarnika przez 25 minut w temperaturze 200°C. Krótco przed końcem pieczenia ułóż plastry mozzarelli na filetach.
- 5 Filety z kurczaka posmaruj pesto i udekoruj pomidorami. Ciesz się smakiem !

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Do przygotowania pesto

1 szt.	Pęczek świeżej bazylii
50 g	Parmezan, tarty
2 szt.	Ząbek czosnku
4 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przybranie z pomidorów

280 g	Pomidor
2 szt.	Ząbek czosnku
2 łyżki	Oliwa z oliwek
4 szt.	Liście bazylii, świeże
1 łyżka	♦ Ziola Toskańskie mieszanka przypraw
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony

Filety z piersi kurczaka

4 szt.	Filet z piersi kurczaka
4 szt.	Ser mozzarella pokrojony w plastry
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	♦ Pieprz Czarny mielony

