

Kurczakowa bruschetta z sosem pomidorowym

40—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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	Zioła 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

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 Zioła 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 zmielonym pieprzem, a następnie posmaruj oliwą z oliwek. Umieść w naczyniu żaroodpornym i piecz w standardowym ustawieniu piekarnika przez 25 minut w temperaturze 200°C. Krótko przed końcem pieczenia ułóż plastry mozzarelli na filetach.
5. Filety z kurczaka posmaruj pesto i udekoruj pomidorami. Ciesz się smakiem !