



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр. Пилешки гърди

1 опаковка Моцарела

За пестото

2 опаковки Пресен босилек

30 g Пармезан

2 скилидки Чесън

5 с.л. Зехтин

♦ Морска сол

♦ Черен пипер на зърна

За домати

300 g Домати

2 скилидки Чесън

2 с.л. Зехтин

1 с.л. ♦ 5 Билки Провансал

♦ Морска сол

♦ Черен пипер на зърна

Пилешки гърди на фурна с песто и домати

⌚ 40—50 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Намазнете пилешкото месо със зехтин и овкусете със сол и черен пипер. Опечете за 30-40 минути във фурната, като ги обърнете след като мине половината време. Нарежете моцарелата на тънки шайби и наредете върху пилешките гърди за последните 5 минути от печенето.
- 2 През това време блендирайте всички необходими продукти за пестото, докато се получи хомогенна смес. Сложете повече зехтин, ако е необходимо.
- 3 Нарежете домати на малки кубчета, настържете скилидките чесън на ситно и разбъркайте всичко със зехтина и подправките.
- 4 Сервирайте пилешкото с песто и ароматни домати.

