

Pileće bruschette s umakom od rajčica

40—60 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za pesto

1	Svežanj svježeg bosiljka
50 g	Parmezana, ribanog
2	Češnja češnjaka
4 jušne žlice	Maslinova ulja
1 prstohvat	Papar crni mljeveni
1 prstohvat	Morska sol gruba

Za umak od rajčica

280 g	Rajčica
2	Češnja češnjaka
2 jušna žlica	Maslinova ulja
4	Lista bosiljka, svježa
1 jušna žlica	
	Morska sol gruba
	Papar crni mljeveni

Fileti pilećih prsa

4	Fileta pilećih prsa
4	Mozzarelle, narezane
04 jušne žlice	Maslinova ulja
1 čajna žličica	Morska sol gruba
1 čajna žličica	Papar crni mljeveni

Priprema

1. Za pripremu pesta: u multipraktiku fino izmiješajte sastojke tako da dobijete teksturu paste. Izlijte pesto u zdjelu i ohladite u hladnjaku.
2. Rajčice narežite na kockice. Ogulite i grubo nasjeckajte češnjak. U zdjeli pomiješajte rajčice s toskanskim začinskim biljem, morskom solju, mljevenim paprom, maslinovim uljem, bosiljkom i češnjakom te odložite na stranu.
3. Zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F).
4. Utrljajte sol, papar i maslinovo ulje u pileće filete. Stavite ih na lim za pečenje i pecite u pećnici bez ventilatora na 200 °C (356°F) 25 minuta. Neposredno prije završetka pečenja posložite kriške mozzarelle na filete.
5. Poslužite pileće filete na tanjurima, premažite ih pestom i ukrasite mješavinom rajčica.