



Pileće bruschette s umakom od rajčica

⌚ 40–60 Min   

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 ukasite mješavinom rajčica.

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, svježā
- 1 jušna žlica ♦
 - ♦ Morska sol gruba
 - ♦ Papar crni mljeveni

Fileti pilećih prsa

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

