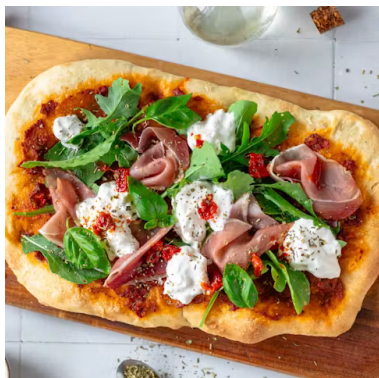




Pinsa s pestom, pršutom, burrato, sušenimi paradižniki in rukolo

🕒 25–30 Min   

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 Osnovi za pinso (običajno zamrznjeno)

Za pesto:

100 g Zrelih češnjevih paradižnikov

30 g Mandljev (blanširanih in olupljenih)

1 Strok česna

30 g Sveže bazilike (samo listi)

50 ml Ekstra deviškega oljčnega olja

Sol po okusu

1 žlička ♦ Provansalska zelišča

Za oblogo:

130 g Narezanega pršuta

1 Burrata

50 g Sušenih paradižnikov

50 g Sveže rukole

0.5 žličke ♦ Provansalska zelišča

Ekstra deviško oljčno olje za serviranje

- 1 V mešalniku ali sekljalniku zmešajte paradižnike, mandlje, česen, liste bazilike in začimbno mešanico Kotányi. Mešajte, dokler ne dobite goste, a še vedno rahlo teksturirane zmesi. Med mešanjem postopoma dodajajte oljčno olje, dokler ne dosežete želene konsistence. Po okusu solite, dobro premešajte in odstavite.
- 2 Pečico segrejte na 220 °C (ali po navodilih na embalaži). Osnovi za pinso pecite 5–7 minut, neposredno na rešetki ali na pekaču s papirjem za peko, da postaneta zlato zapečeni in hrustljavi.
- 3 Pečeni pinsi vzemite iz pečice in vsako premažite z 2–3 žlicami pesta. Dodajte narezane sušene paradižnike in postavite nazaj v pečico še za 2–3 minute.
- 4 Pinse ponovno vzemite iz pečice. Dodajte rezine pršuta, rukolo in koščke burrate. Pokapajte z oljčnim oljem in posujte s Kotányi zeliščno mešanico Provansalska zelišča. Narežite in postrezite.

