



Piščančja brusketa s paradižnikovo omako

⌚ 40–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Priprava pesta: V kuhinjskem strojčku fino obdelajte vse sestavine, dokler ne dobite gladke zmesi. Pesto prelijte v skledo in postavite v hladilnik.
- 2 Paradižnike narežite na majhne kocke. Česen olupite in ga grobo sesekljajte. V skledi zmešajte paradižnike, začimbno mešanico Toskana, morsko sol, mleti poper, oljčno olje, baziliko in česen ter postavite na stran.
- 3 Pečico segrejte na 200 °C.
- 4 Fileje piščančjih prsi natrite s soljo in mletim poprom, nato pa jih premažite z oljčnim oljem. Položite jih v globok pekač ter pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 25 minut na 200 °C. Malo pred koncem pečenja na fileje položite rezine mocarele.
- 5 Piščančje fileje položite na krožnike, pokapljajte s pestom in okrasite s paradižnikovo zmesjo.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pesto

1	Šopek sveže bazilike
50 g	Naribanega parmezana
2	Stroka česna
4 žlice	Oljčnega olja
1 ščepec	♦ Poper črni mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za okrasitev s paradižnikom

280 g	Paradižnikov
2	Stroka česna
2 žlici	Oljčnega olja
4	Listi sveže bazilike
1 žlica	♦ Toskana, začimbna mešanica
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

fileji piščančjih prsi

4	Fileji piščančjih prsi
4	Rezine mocarele
04 žlice	Oljčnega olja
1 žlička	♦ Morska sol jodirana
1 žlička	♦ Poper črni mleti

