



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Piščančji fileji (400 g)
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC ČESEN
3 žlice	Olja
30 g	Naribanega parmezana
120 g	Mocarele
250 ml	Pasiranih paradižnikov
1 žlica	♦ Česen zrnasti
1 žlica	♦ Origano zdrobljeni
0.5 žlice	Sladkorja
	Sol in poper po okusu
	Sveža bazilika (neobvezno, za serviranje)

Piščančji zrezki s sirom

⌚ 15–20 Min 

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 200 °C. Piščančje fileje rahlo potolčite, da dobite enakomerno debelino. Narežite mocarelo.
- 2 V eno skledo vlijte 500 ml hladne vode, v drugo pa mešanico za paniranje Kotányi. Vsak kos mesa hitro potopite v vodo, nato pa ga takoj povaljajte v mešanici za paniranje Kotányi.
- 3 Segrejte olje v ponvi na 170 °C in pecite piščanca 3–4 minute z vsake strani, dokler ne postane zlato rjave barve. Odcedite ga na rešetki, da odstranite odvečno olje.
- 4 Medtem v majhni ponvi zmešajte pasirane paradižnike, olivno olje, česen, origano, sladkor, sol in poper. Pustite, da omaka rahlo vre 10–15 minut, dokler se nekoliko ne zgosti.
- 5 Razporedite ocvrto piščančje meso v pekaču. Na vsak kos nanosite 1–2 žlici omake, nato pa ga potresite z mocarelo in parmezanom. Pecite 10 minut ali dokler se sir ne stopi in rahlo porjavi.

NAMIG: Postrezite s testeninami, pire krompirjem ali preprosto s svežo solato in malo bazilike za osvežitev.

