



# Saltimbocca s breskvom na žaru i ružmarinom

🕒 25–30 Min   

## Priprema

- 1 Isperite pileće filete, osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom i po potrebi obrežite. Oštrim nožem pažljivo prerežite filete po duljini s jedne strane (ali nemojte ih sasvim prerezati) kako biste napravili džep. U tako napravljeni džep stavite malo ružmarina, svježe mljevenog papra i krišku pršuta. Zatim pažljivo pritisnite i zatvorite čačalicom (ako je potrebno).
- 2 Zagrijte pećnicu na 100 °C (392 °F) bez ventilatora.
- 3 Zagrijte malo ulja na tavi i ispržite punjene filete pilećih prsa 3 – 4 minute sa svake strane. Začinite solju i svježe mljevenim paprom. Ostavite da se prožima na limu u pećnici do trenutka posluživanja.
- 4 Prerežite oprane breskve, izvadite koštice i pržite ih na malo maslinova ulja – upotrijebite roštilj-tavu ako je imate. Posipajte ružmarinom i poslužite na tanjurima sa saltimboccom.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom.	Fileta pilećih prsa
4	Lista pršuta
4 kom.	Breskvi
1.5 čajna žličica	♦
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Maslinova ulja

