



Saltimbocca s grilovanou rozmarínovou broskyňou

🕒 25–30 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

4 kus	Filety z kuracích prs
4	Plátky prosciutta
4 kus	Broskyne
1.5 ČL	♦ Rozmarín sušený mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
	Olivový olej

- 1 Opláchnite kuracie filety, osušte ich papierovou utierkou a v prípade potreby odkrojte nežiadúce časti. Filety na jednej strane opatrne pozdĺžne narežte ostrým nožom (ale neprerežte úplne), aby sa vytvorila kapsa. Naplňte štipkou rozmarínu, čerstvo pomletým korením a plátkom prosciutta. Potom opatrne zatlačte a uzavrite špáradlom (ak je to potrebné).
- 2 Predhrejte rúru na 100 °C (392 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry.
- 3 Na panvici zohrejte trochu oleja a opekajte plnené kuracie prsia 3 – 4 minúty z každej strany. Ochuťte soľou a čerstvo mletým korením. Nechajte postáť na plechu v rúre, kým nebude čas na podávanie.
- 4 Umyté broskyne prekrojte na polovice, vibrácie kôstky a opečte na troche olivového oleja – ak môžete, použite mriežku alebo grilovaciu panvicu. Posypte rozmarínom, naberte na tanieru so saltimboccou a podávajte.

