



Saltimbocca s popečenimi breskvami, začinjenimi z rožmarinom

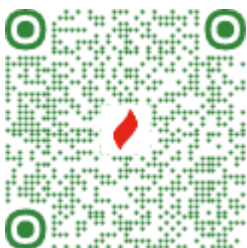
🕒 25–30 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 celi	Fileji piščančjih prsi
4	Rezine pršuta
4 cele	Breskve
1.5 žličke	
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
	Oljčno olje



- 1 Piščančje fileje splaknite, dobro osušite s papirnato brisačo in po potrebi očistite. Nato jih z ostrim nožem na eni strani previdno zarežite po dolžini (ne prerežite skozi), da oblikujete žep. Fileje nadevajte s ščepcem rožmarina, sveže mletim poprom in rezino pršuta. Nato previdno pritisnite navzdol in po potrebi zaprite z zobotrebcem.
- 2 Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 100 °C.
- 3 V ponvi segrejte malo olja, dodajte nadevane fileje piščančjih prsi ter jih 3–4 minute pražite na vsaki strani. Začinite s soljo in sveže mletim poprom. Fileje na nizkem pekaču vstavite v pečico in pustite počivati, vse dokler ne napoči čas, da jih postrežete.
- 4 Oprane breskve razpolovite in jim odstranite koščice, nato pa popražite v malo oljčnega olja – če je možno, uporabite ploščo ali ponev za žar. Potresite z rožmarinom, skupaj s saltimbocco naložite na krožnike in postrezite.