



Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

4 брой	Филе от пилешки гърди
	Прошумо
4 брой	Праскови
1.5 ч.л.	◆ Розмарин, едро нарязан
Щипка	◆ Морска сол
Щипка	◆ Черен пипер на зърна
	Зехтин

Салтимбока с грилована праскова с розмарин

⌚ 25–30 Минути   

Подготовка

- Изплакнете пилешките филета и подсушете с кухненска хартия. Внимателно филетирайте мястото по дължина с остър нож, така че да се оформи джобче. Напълнете с щипка розмарин, прясно смлян пипер и парче прошумо. След това намиснете внимателно и затворете джобчето с помощта на клечка за зъби (ако е необходимо).
- Загрейте фурната на 100 °C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- Загрейте малко олио в тиган и запържете пълнените филета от пилешки гърди за 3–4 минути от всяка страна. Подправете със сол и прясно смлян пипер. Оставете пилето да поеме ароматите в тава във фурната, докато пригответе прасковите.
- Разрежете измитите праскови наполовина, отстранете костиците и запържете в малко зехтин – използвайте решемка или грил тиган, ако има такъв. Поръсете с розмарин и разпределете в чинии с пиле салтимбока и сервирайте.

