



Салтимбока с грилована праскова с розмарин

🕒 25–30 Минути 🍷🍷🍷

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

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

- 1 Изплакнете пилешките филета и подсушете с кухненска хартия. Внимателно филетирайте месото по дължина с остър нож, така че да се оформи джобче. Напълнете с щипка розмарин, прясно смлян пипер и парче прошуто. След това натиснете внимателно и затворете джобчето с помощта на клечка за зъби (ако е необходимо).
- 2 Загрейте фурната на 100 °C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- 3 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.
- 4 Разрежете измитите праскови наполовина, отстранете костилките и запържете в малко зехтин – използвайте решетка или грил тиган, ако има такъв. Поръсете с розмарин и разпределете в чинии с пиле салтимбока и сервирайте.

