Pierś z kurczaka po włosku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 35min

Użyte akcesoria :

- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: suszone pomidory pokroić w paski. Ser mozarella osączyć z zalewy, pokroić na plastry.

Krok 2 - Pierś z kurczaka umyć, podzielić na 4 kotlety, lekko zbić młotkiem do mięsa, posolić, posypać pieprzem. Każdą porcję mięsa cienko posmarować pesto, na pesto ułożyć plastry szynki, mozarellę, pokrojone pomidory. Na wierzch ułożyć listki bazylii i lekko skropić oliwą. Mięso ułożyć na kawałkach folii aluminiowej, szczelnie zawinąć. Porcje mięsa ułożyć w pojemniku do gotowania na parze.

Krok 3 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z mięsem, przykryć i gotować – temperatura 105˚C, czas 35 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Mięso odwinąć z folii, podawać jako danie obiadowe z dodatkiem warzyw.