Pierś w pesto



KOPER

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	500 g
pomidory	2 sztuki
mozarella	1 kulka
pesto	100 g
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z indyka smarujemy pesto, czosnek kroimy na cieniutkie plasterki i mieszamy z piersią z indyka. Odstawiamy na ok godzinę i podsmażamy na patelni, aż mięso stanie się białe. Nastepnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy posiekane listki bazlii, dokładnie mieszamy. Na wierzchu układamy pomidora pokroionego w plastry i mozarellę, również w plasterkach. Zapiekamy w 180 stopniach ok 30 minut.
Podczas smażenia i pieczenia powstaje sporo rewelacyjnego sosu, dlatego danie to najlepiej podawać z ryżem.