



Bruschetta s kuracím mäsom

Bruschetta so šťavnatým kuracím mäsom a sviežou salsou

Budete potrebovať (1 porcia):

1 ks kuracích prs s kožou

1 krajec dobrého chleba

menšiu kocku masla

pár vetvičiek tymiánu

soľ, čerstvo mleté čierne korenie

mletú rascu

na salsu:

paradajku

cibuľu

jarnú cibuľku

farebnú papriku typu BELL

šalátovú uhorku

bazalku

oregano

olivový olej

trochu citrónovej šťavy

soľ, čerstvo mleté čierne korenie

mixovaný listový šalát, majonézu, balsamico, parmezán

Sviežu salsu vytvoríte jednoducho. Zeleninu narežte na menšie kúsky, pridajte k nej olivový olej, na drobno nasekané bylinky, soľ, korenie a dochuťte aj trochu citrónovej šťavy. Schválne neuvádzame presné množstvá zeleniny, ideálne ak si vytvoríte vlastný pomer, my používame zo všetkého zhruba rovnaké množstvo po nakrájaní.

Kuracie prsia dobre osolte a okoreňte mletým čiernym korením a rascou. Na rozpálenej panvici mäso z oboch strán (najprv stranou s kožou) opečte do zlatista na oleji. Mäso potom preložte do pekáča a nechajte piecť v rúre pri teplote 160 °C cca 12 až 15 minút, podľa veľkosti jednotlivých kusov. Samozrejme, ideálne je pomôcť si sondou. Do mäsa zapichnete teplomer a pri 75 stupňoch bude mäso zdravotne nezávadné a tak akurát šťavnaté. Vyberte ho a nechajte chvíľu odpočívať.

Na výpeku po kurati opečte z oboch strán chlieb. Hrianku potom potrite cesnakom, pridajte majonézu, listový šalát dochutený olivovým olejom, trochu citrónovej šťavy a soľou, plátky kuracieho mäsa, navrch pridajte salsu, dozdobiť tiež môžete balsamicom a hoblíkami parmezánu.