



Ölz sendvič toast

Nabodalo s piščančjimi prsi in papriko



Sestavine

6 rezin Ölz sendvič toasta
6 kovinskih nabodal ali nabodal za ražnjiče
2 papriki rdeči
2 papriki rumeni
2 papriki zeleni
2 beli čebuli
6 prsi s koruzo pitanih piščancev (po želji 500 g puranjih prsi)
sol
sveže mlet črni poper
nekaj oljčnega olja
70 g masla
1/2 ČŽ sesekljanega peteršilja
lističi bazilike

Čas priprave

20 min

Ölz sendvič toast, paprika, čebula in prsi s koruzo pitanega piščanca narežite na 3x3 cm kose.

Izmenično nataknite na nabodalo, začinite s soljo in z grobo mletim črnim poprom.

Na vseh straneh na srednji temperaturi 1 minuto pecite z nekaj oljčnega olja, na koncu dodajte nekaj masla, spenite in dodajte na drobno nasekljan rožmarin.

S tem 2 do 3-krat prelijte nabodalo, na kratko dajte v pečico za 3 - 4 min pri 180 °C. Takoj dajte na krožnik in okrasite z lističi bazilike.

Nasvet priznanega kuharskega mojstra

Thomas Dorferja:

„Poleg se najlepše podajo marinirani solatni listi in izdatna žar omaka!“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

