



Sznicel z indyka z Tortelloni z pesto



Składniki

25 g migdałów
4-5 gałązek świeżej bazylii
4 sznycle z indyka (po ok. 150 g)
35 g parmezanu
3 jajka
5 łyżek mleka
4 łyżki masła

1 opakowanie (500 g) Hilcona Tortelloni z serem ricotta i szpinakiem

1 opakowanie (120 g) Hilcona Pesto Basilico

sól i pieprz



Czas
przygotowania 40 minut



Danie dla 4 osób



Przygotowanie

Posiekaj migdały na duże kawałki. Umyj bazylię i pozostaw do wyschnięcia. $\frac{3}{4}$ bazylii potnij na mniejsze kawałki.

Osusz mięso. Rozbij sznycle między dwiema warstwami folii spożywczej, by były bardziej płaskie. Ser zetrzyj na drobnej tarce (można też użyć gotowego startego sera). Wymieszaj go z jajkami i mlekiem. Następnie dopraw solą i pieprzem. Na powlekanej patelni rozpuść masło. Sznycle kolejno obtocz w jajecznej panierce i poczekaj, aż ociekną. Obsmaż je z obu stron w gorącym tłuszczu przez ok. 2 minuty i pozostaw w ciepłym miejscu.

Następnie podgrzej tortelloni w gotującej się, osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź i ponownie umieść w garnku. Wymieszaj z pesto, migdałami i bazylią.

Sznycle i tortelloni przełóż na talerze i udekoruj pozostałą bazylią.