Krůtí sendvič s pestem a špenátem

Doba přípravy: 10 min, doba vaření: 30 min

Ingredience:
500g krůtích prs
sůl a čerstvě mletý pepř
1 PL olivového oleje
tmavý chléb
velká hrst čerstvého baby špenátu
tabasco podle chuti
pesto25g lístků z bazalky
2 stroužky česneku
50g pinových oříšků (jádra)
60ml extra panenského olivového oleje
2 PL srouhaného parmezánu
sůl a čerstvě mletý pepř podle chuti
(* PL - polévková lžíce)

Postup:
Troubu rozehřejte na 160°C. Krůtí maso osolte, opepřete, potřete olivovým olejem a dejte do pekáče. Podlejte 100 mililitry vody a maso přikryjte alobalem, aby se nevysušilo. Dejte péci do trouby, dokud není maso hotové (termometr zabodnutý do nejsilnějšího místa v masu zaznamená 75°C/165F).

Do mixéru dejte bazalkové lístky, piniová semínka a olivový olej. Přidejte oloupaný a nahrubo nasekaný česnek a směs rozmixujte. Přidejte sůl a pepř a strouhaný parmezán a ještě čtvrt minuty mixujte. Ochuťte ostrvým tabascem.

Cheba nakrájejte na krajíce. Na jeden krajíc dejte čerstvé špenátové lístky, přidejte na plátky nakrájené krůtí maso, potřete pestem a přiklopte dalším krajícem. Před podáváním můžete sendvič zatoastovat.