

Füstölt libamell pesztós fetával



Hozzávalók:

30 dkg füstölt libamell, 1 nagy csokor friss bazsalikom, 10 dkg fenyőmag (lehet az olcsóbb mandula vagy mogyoró is), 4 gerezd fokhagyma, 1 dl olívaolaj, só, őrölt fekete bors, 2 evőkanál vörösborecet, 20 dkg nem túl sós feta sajt

a tálaláshoz:

néhány szelet pirítós

1. A füstölt libamellet rövid időre a fagyasztóba tesszük, mert csak így lehet bőrével együtt jó vékonyan felszeletelni, mely művelethez praktikus, ha szeletelőgépet használunk.
2. A libamellszeleteket egy tányéron szépen körberakjuk úgy, hogy a szeletek éppen csak egy kicsit takarják egymást. Letakarva hűtőbe tesszük.
3. A száráról lecsípkedett bazsalikom leveleket meg a fenyőmagot apra vágjuk - ezt gyorsvágógépben a legegyszerűbb, egy kevés olaj hozzáadásával -, majd a pépesre zúzott fokhagymával és az olajjal összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk, a borecettel pikánsra ízesítjük.
4. A libamell szeleteket ezzel a pesztóval körös-körül meglocsoljuk, végül az apró darabokra tört fetát egyenletesen rászórjuk. Forró pirítós kíséretében tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 670 kcal

Italajánlatunk: száraz rosé