



# Piliç göğsü

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

20 Dak.  
25 Dak.  
4  
CombiSteamer V6000  
PowerSteam 2022 itibarıyla

Rösti patates kaplamalı

## Patates

400 g eski patates, kabuğu soyulmuş  
yeteri kadar tuz

## Tavuk göğsü

4 tavuk göğsü (her biri yak.  
170 g)  
2 dilim raklet peyniri, ikiye kesilmiş  
20 g roka  
4 kürdan  
yeteri kadar tuz  
yeteri kadar karabiber  
kızartmak için sade yağ

## Patates

Patatesleri bir kaseye rendeleyin ve tuz ekleyin. Yaklaşık 15 dakika bekletin ve suyunu sıkın.

## tavuk göğsü

Cam fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.  
Tavuk göğsünün kenarını kesip raklet peyniri ve roka ile doldurun, kürdan ile tutturun. Bol miktarda tuz ve karabiber serpin.





Tereyağını tavada kızdırın, tavuk göğüslerinin iki tarafını da kızartın ve kenara alın.

## Rösti kaplama

Tepsiye patateslerin yarısını koyarak her bir tavuk göğüsü için birer patates yatağı oluşturun. Üzerine tavuk göğüslerini koyun, kalan patateslerle kapatın ve bastırın.

## Fırında pişirme

Tavuk göđüsünü orta rafta Power buharlama ile sıcak hava modunda 220 °C'de 25 dakika piřirin.

## Pişirme adımları

**Power buharlama ile sıcak hava esnasında 220 25 Dak. °C**

## Aksesuar

Cam fırın tepsi

