Руло от пилешко филе с моцарела и сушени домати

30—35 Минути

Подготовка

1 Разрежете пилешките гърди наполовина по дължина, но не разрязвайте до края, така че да се образува джобче. Окрехкотете месото с чук за месо и втрийте с микса за Grill Пиле Kotányi от всяка страна.

2 Пригответе спанака на тиган с малко зехтин, докато омекне. Оставете настрана да изстине. Нарежете моцарелата на кръгчета, а сушените домати на лентички.

3 Разпределете моцарелата, спанака и сушените домати върху месото. Сгънете месото на две и подпъхнете крайчето навътре. Закрепете с клечки за зъби или готварски конец.

4 Пригответе на барбекю с капак за 8-10 минути или в предварително загрята на 200°C фурна, за 20-30 минути.

СЪВЕТ: Пилешкото месо трябва да достигне минимум 75°C вътрешна температура.

5 Сервирайте с гриловани зеленчуци, картофи или свежа салата.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 бр.	Пилешки гърди (ок. 600 g)
120 g	Моцарела
100 g	Бейби спанак
2 с.л.	Пармезан, настърган
8 бр.	Сушени домати, мариновани
1 ½ с.л.	BBQ Пиле
20 ml	Зехтин