



# Грилована багета с пилешко филе и зеленчуци

⌚ 30–40 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Пилешки филета (приблизително 200 г)
3 с.л.	Слънчогледово олио
3 ч.л.	♦ BBQ Пушено
Половин	Патладжан
1	Тиквичка
2 бр.	Домати
4 бр.	Багета
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян
	Зехтин

За пушеното масло

100 г	Масло
1 с.л.	♦ BBQ Пушено

- 1 Изплакнете пилешките филета със студена вода и подсушете. Мариновайте със смес от слънчогледовото олио и BBQ Пушено Kotányi. Извадете маслото от хладилника.
- 2 Наредете патладжана, подсолете и оставете настрана около 15 минути. Наредете тиквичките, след това подправете със сол и черен пипер.
- 3 Изпечете пилешкото филе на грил за около 3–4 минути от двете страни, след което оставете да почине.
- 4 За да пригответе пушено масло: Смесете маслото на стайна температура с BBQ Пушено Kotányi.
- 5 Намажете зеленчуците с малко зехтин и изпечете на грил. Разполовете багетата, намажете вътрешността с пушеното масло и за кратко изпечете на грил.
- 6 Наредете пилешките филета. Измийте и нарежете домати. Напълнете грилованите багети с патладжана, тиквичките, нарязаните пилешки гърди и резените домати и сервирайте.

