



ГрилоВана базета с пилешко филе и зеленчуци

🕒 30–40 Минути   

Подготвка

- 1 Изплакнете пилешките филета със студена вода и подсушете. Марионвайте със смес от слънчогледово олио и BBQ Пушено Kotányi. Извадете маслото от хладилника.
- 2 Нарежете памладжана, подсолете и оставете настрана около 15 минути. Нарежете 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. Разположете базетата, намажете вътрешността с пушеното масло и за кратко изпечете на грил.
- 6 Нарежете пилешките филета. Измийте и нарежете доматите. Напълнете грилованите базети с памладжана, тиквичките, нарязаните пилешки гърди и резените домати и сервирайте.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

4 бр. Пилешки филета
(приблизително 200 g)

3 с.л. Слънчогледово олио

3 ч.л. ◆ BBQ Пушено

Половин Памладжан

1 Тиквичка

2 бр. Домати

4 бр. Базета

◆ Морска сол

◆ Черен пипер, млян

Зехтин

За пушеното масло

100 g Масло

1 с.л. ◆ BBQ Пушено

