



Хавайско пиле с рататуй на барбекю

🕒 90—95 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пилето

8 бр.	Пилешки бутчета
250 ml	Ананасов сок
250 ml	Кисело мляко
3 филийки	Ананас
8 резенчета	Лимон
2 с.л.	♦ BBQ Пиле
	Слънчогледово олио

За хлебчетата от полента

250 g	Полента
500 ml	Зеленчуков бульон
2 с.л.	Масло
4 с.л.	Пармезан, настърган
4 бр.	Жълтъци
2 ч.л.	♦ Къри
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
2 ч.л.	♦ Морска сол

За рататуй

4 бр.	Чери домати
1 бр.	Тиквичка
2 бр.	Чушки
2 бр.	Червен лук
1 бр.	Краставица
200 g	Овче сирене
	Зехтин
2 ч.л.	♦ Микс за грил/барбекю
1 ч.л.	♦ Риган, ронен

СЪВЕТ: Препоръчваме да разбъркате съставките с миксер, за да се получи хомогенна смес.

- 1 Направете марината с ананасов сок, кисело мляко, микса за BBQ Пиле и слънчогледово олио.
- 2 Изсипете маринатата върху бутчетата и отгоре нарежете резенчета лимон. Оставете да престои в хладилника за няколко часа.
- 3 За да направите полентата трябва да разбъркате бульона със сол, масло и микса за къри. Когато бульонът заври, добавете към него полента и гответе около 10 минути, разбърквайки често. Добавете пармезан и оставете да изстине. След това изсипете жълтъците, разбъркайте и изсипете сместа във форма. Опечете на фурна за 40 минути на 170°C.
- 4 Нарежете домати за рататуй на четвъртинки, а тиквичката и лука на тънки резенчета. Премахнете семките на чушките и ги нарежете на лентички.
- 5 Поставете тава с малко зехтин на барбекюто на директна топлина. Запържете лука и след това добавете тиквичките и чушките и опечете до златисто. Сложете домати накрая и добавете магданоз, риган, микс за грил/барбекю, сол и пипер.
- 6 Нарежете ананаса на малки парченца.
- 7 Сложете бутчетата в тава и ги поръсете допълнително с микса за BBQ Пиле. Добавете ананаса и лимоновите резенчета отгоре и залейте с малко от маринатата. Опечете на индиректна топлина за около 50 минути на 180 °C.

СЪВЕТ: Преди да сложите бутчетата на грила ги оставете в покрит съд на стайна температура за 2 часа.

- 8 Нарежете полентата на парченца и гриловайте леко от всяка страна.
- 9 Преди да сервираме, поставете нарязано на кубчета овче сирене в приготвения рататуй.

1 ч.л. ♦ Магданоз, нарязан

♦ Пипер меланж на
зърна

♦ Морска сол

