



Cijelo pečeno pile sa salatom tabbouleh

🕒 90–110 Min 

Priprema

- 1 Istrljajte cijelo pile začinskom mješavinom Kotányi Grill Piletina i uljem suncokreta tako da se dobro marinira. Ostavite neko vrijeme da se marinira.
- 2 Za roštilj: Pecite na sklopu za pečenje piletine 80 minuta na 160 °C – 180 °C (320 °F – 356 °F) uz zatvorena vrata. Za pećnicu: Pecite piletinu u posudi za pećnicu 1 sat na 220 °C (392 °F) bez upotrebe ventilatora. Ako počne prebrzo dobivati smeđu boju, prekrijte ga aluminijskom folijom.
- 3 Kuhajte bulgur 10 minuta u posudi sa slanom vodom.
- 4 Ogulite krastavac, narežite na četvrtine po duljini i uklonite sredinu. Sitno narežite na kockice. Narežite cherry rajčice na četvrtine. Ogulite i sitno nasjeckajte luk. Grubo nasjeckajte peršin i metvicu.
- 5 Ocijedite bulgur i pomiješajte ga s maslinovim uljem, sokom limuna, lukom, krastavcem i cherry rajčicama. Začinite solju i paprom.
- 6 Stavite tabbouleh na tanjur, postavite pečeno pile na njega i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom.	Pile, cijelo
6 jušnih žlica	Suncokretova ulja
3 jušnih žlica	♦ Grill Chicken
	♦ Morska sol gruba
	♦ Papar crni mljeveni

Za tabbouleh

400 g	Bulgura
0.5 kom.	Krastavca
200 g	Cherry rajčica
1 kom.	Žutog luka
40 g	Peršina, svježeg
20 g	Metvice, svježe
4 jušne žlice	Maslinova ulja
1 kom.	Limuna

