Francuski kruh s piletinom i povrćem na žaru

30–40 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

4 kom.	Pilećih fileta (pribl. 200 g)
3 jušne žlice	Suncokretova ulja
3 čajne žličice	Grill Magic Dust
0.5 kom.	Patlidžana
1 kom.	Tikvice
2 kom.	Rajčica, na peteljci
4 kom.	Francuskog kruha
	Morska sol gruba
	Papar crni mljeveni
	Maslinova ulja

Za pripremu začinjenog maslaca Magic Dust:

100 g	Maslaca
1 jušna žlica	Grill Magic Dust

Priprema

1. Isperite pileće filete hladnom vodom i osušite tapkajući papirnatim ubrusom. Marinirajte u mješavini suncokretova ulja i začina Kotányi Grill Magic Dust i ostavite da se prožme. Izvadite maslac iz hladnjaka.
2. Narežite patlidžan na ploške, posolite i ostavite da se prožima oko 15 minuta. Narežite tikvice na ploške, začinite solju i paprom.
3. Pecite pileće filete na grillu 3 – 4 minute s obje strane, zatim ostavite da se odmore.
4. Za pripremu maslaca Magic Dust: Pomiješajte omekšani maslac i mješavinu začina Kotányi Grill Magic Dust.
5. Premažite povrće maslinovim uljem i pecite na žaru. Prerežite francuski kruh, premažite unutrašnjost maslacem kojemu ste dodali Magic Dust i bacite nakratko na roštilj.
6. Narežite pileće filete na komade. Operite i narežite rajčice na ploške. Nadjenite francuski kruh sa žara patlidžanom, tikvicom, komadima pilećih prsa te ploškama rajčice i poslužite.