



Пилешки рула с картофи на грил

🕒 45–60 Минути 🍗 🍗 🍗

Подготвка

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

800 g Картофи
Зехтин

За пилешките рула

4 бр. Филе от пилешки гърги
(приблизително 200 g)

8 бр. Прошумо (нарязано на
лентички)

20 g Босилек, пресен

20 g Пармезан

4 с.л. Сънчогледово олио
Зехтин

4 ч.л. ◆ BBQ Пиле
◆ Морска сол
◆ Черен пипер, млян

За доматената салца

1 бр. Шалот
200 g Чери домати
2 с.л. Зехтин
1 бр. Лимон
1 ч.л. ◆ Босилек, ронен

- Измийте картофите и ги сгответете, без да ги белите.
- Изплакнете пилешките гърги със студена Вода и подсушете с кухненска хартия. С помощта на добре подострен нож разрежете филетата наполовина по дължина, за да получите две плоски частни.
- Намажете пилешките филета от всичете страни с Грил пиле Kotányi, след което покрайте всяко с парче прошумо и няколко пресни листа босилек. Насътържете пармезан отгоре. Навийте пилешките филета на руло и използвайте клечки за зъби или кухненски канап, за да ги фиксирате на място.
- За да направите доматената салца: Нарежете шалота и доматите на малки кубчета и разбръкайте със зехтин, лимонов сок и босилек Kotányi. Овкусете със сол и черен пипер.
- Намажете пилешките рула със сънчогледово олио и гответе на грил за около 8-10 минути. Накрая ги оставете за крамко на непряка топлина.
- Намажете сварените картофи със зехтина и ги запечете на грил. Овкусете със сол и черен пипер.
- Сервирайте пилешките рула с картофите на грил и гарнирайте с доматена салца.

