

Куриные рулетики с картофелем на гриле

45–60 Мин.

Способ приготовления

1. Вымойте картофель и сварите его в мундире.
2. Промойте филе куриной грудки под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. С помощью очень острого ножа разрежьте филе пополам по длине на две плоские части.
3. Посыпьте куриное филе с обеих сторон приправой Птица на углях от Kotányi, затем положите на каждое филе кусочек прошутто и пару свежих листьев базилика. Сверху посыпьте натертым пармезаном. Сверните куриное филе в рулетики и скрепите их с помощью зубочисток или кулинарной нити.
4. Томатная сальса: Тонко нарежьте лук-шалот, мелко нарежьте кубиками помидоры черри и смешайте с оливковым маслом, лимонным соком и базиликом от Kotányi. Добавьте соль и перец.
5. Смажьте куриные рулетики подсолнечным маслом и обжарьте на гриле со всех сторон в течение 8–10 минут. Затем еще немного готовьте в режиме непрямого жара.
6. Смажьте приготовленный картофель оливковым маслом и снова быстро обжарьте на гриле до золотистой корочки. Добавьте соль и перец.
7. Подавайте куриные рулетики с жареным на гриле картофелем и томатной сальсой.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

800 г	Восковой картофель
	Оливковое масло

Куриные рулетики

4 шт.	Филе куриной грудки (ок. 200 г)
8	Ломтики прошутто
20 г	Базилик свежий
20 г	Пармезан
4 ст. л.	Подсолнечное масло
	Оливковое масло
4 ч. л.	Приправа для Птицы на углях
	Соль морская
	Перец черный молотый

Томатная сальса

1 шт.	Лук-шалот
200 г	Помидоры черри
2 ст. л.	Оливковое масло
1 шт.	Лимон
1 ч. л.	Базилик измельченный