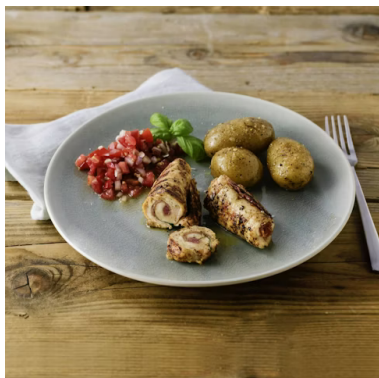




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 g Картофи
Зехтин

За пилешките рулца

4 бр. Филе от пилешки гърди
(приблизително 200 г)

8 бр. Прошутто (нарязано на
лентички)

20 g Босилек, пресен

20 g Пармезан

4 с.л. Слънчогледово олио
Зехтин

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

За доматиената салца

1 бр. Шалот

200 g Чери домати

2 с.л. Зехтин

1 бр. Лимон

1 ч.л. ♦ Босилек, ронен

Пилешки рулца с картофи на грил

⌚ 45—60 Минути



Подготовка

- 1 Измийте картофите и ги сгответе, без да ги белите.
- 2 Изплакнете пилешките гърди със студена вода и подсушете с кухненска хартия. С помощта на добре подострен нож разрежете филетата наполовина по дължина, за да получите две плоски части.
- 3 Намажете пилешките филета от двете страни с Грил пиле Kotányi, след което покрийте всяко с парче прошутто и няколко пресни листа босилек. Настържете пармезан отгоре. Навийте пилешките филета на руло и използвайте клечки за зъби или кухненски канап, за да ги фиксирате на място.
- 4 За да направите доматиената салца: Нарежете шалота и доматиите на малки кубчета и разбъркайте със зехтин, лимонов сок и босилек Kotányi. Овкусете със сол и черен пипер.
- 5 Намажете пилешките рулца със слънчогледово олио и гответе на грил за около 8-10 минути. Накрая ги оставете за кратко на непряка топлина.
- 6 Намажете сварените картофи със зехтина и ги запечете на грил. Овкусете със сол и черен пипер.
- 7 Сервирайте пилешките рулца с картофите на грил и гарнирайте с доматиената салца.

