



# 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

