

Grillowane roladki z kurczaka z grillowanymi ziemniakami

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

800 g	Ziemniaki
	Oliwa z oliwek

Do przygotowania roladek z kurczaka

4 szt.	Filet z piersi kurczaka (ok. 200 g)
8 szt.	Plastry szynki prosciutto
20 g	Świeża bazylia
20 g	Parmezan
4 łyżki	Olej słonecznikowy
	Oliwa z oliwek
4 łyżeczki	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Pieprz Czarny mielony

Na salsę pomidorową

1 szt.	Szalotka
200 g	Pomidorki koktajlowe
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt.	Cytryna
1 łyżeczka	Bazylia otarta

Przygotowanie

1. Umyj ziemniaki i ugotuj je bez obierania.
2. Opłucz filety z piersi kurczaka zimną wodą i osusz ręcznikiem papierowym. Za pomocą bardzo ostrego noża przetnij filety wzdłuż na pół, aby utworzyć dwie płaskie części.
3. Posmaruj filety z kurczaka po obu stronach mieszanką przypraw Grill do Kurczaka Kotányi, a następnie przykryj je plasterkiem szynki prosciutto i kilkoma świeżymi listkami bazylii. Z wierzchu posyp tartym parmezanem. Zwiń filety z kurczaka w roladki i użyj wykałaczek lub sznurka kuchennego, aby się nie rozwinęły.
4. Przygotowanie pomidorowej salsy: cienko pokrój szalotkę, pokrój pomidory koktajlowe w drobną kostkę i wymieszaj z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny i Bazylią otartą Kotányi. Przypraw solą i pieprzem.
5. Natrzyj roladki z kurczaka olejem słonecznikowym i grilluj ze wszystkich stron przez około 8–10 minut. Następnie odstaw na chwilę w ciepłe miejsce.
6. Nasmaruj ugotowane ziemniaki oliwą z oliwek i połóż je na grillu, podpiekaj aż się ładnie zarumienią. Przypraw solą i pieprzem.
7. Podawaj roladki z kurczaka z grillowanymi ziemniakami i salsą pomidorową.