Grilovaná kuracia roláda s grilovanými zemiakmi

45–60 Min

Príprava

1. Umyte zemiaky a uvarte ich v šupke.
2. Opláchnite kuracie prsia studenou vodou a osušte papierovou utierkou. Pomocou veľmi ostrého noža rozrežte filé pozdĺžne na polovicu, aby ste vytvorili dve ploché porcie.
3. Kuracie filety potrite z oboch strán korením Kotányi Grilovacie korenie, potom každú prikryte plátkom prosciutta a niekoľkými lístkami čerstvej bazalky. Navrch nastrúhajte parmezán. Zrolujte kuracie filety a pomocou špáradiel alebo kuchynskej nite ich zafixujte.
4. Príprava paradajkovej salsy: Šalotku nakrájajte nadrobno, cherry paradajky nakrájajte na malé kocky a zmiešajte s olivovým olejom, citrónovou šťavou a bazalkou Kotányi. Ochuťte soľou a korením.
5. Kuracie roládu potrite slnečnicovým olejom a grilujte zo všetkých strán približne 8 – 10 minút. Potom nechajte krátko odpočinúť na nepriamom teple.
6. Uvarené zemiaky potrite olivovým olejom a opäť krátko pogrilujte, kým nebudú pekne opečené. Ochuťte soľou a korením.
7. Kuraciu roládu podávajte s grilovanými zemiakmi a paradajkovou salsou.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

800 g	Zemiaky, pevné
	Olivový olej

Na kuraciu roládu

4 ks.	Filet z kuracích pŕs (približne 200 g)
8	Plátky prosciutta
20 g	Bazalka, čerstvá
20 g	Parmezán
4 PL	Slnečnicový olej
	Olivový olej
4 ČL	Grilovacie korenie
	Morská soľ jedlá jódovaná
	Čierne korenie mleté

Na paradajkovú salsu

1 ks.	Šalotka
200 g	Cherry paradajky
2 PL	Olivový olej
1 ks.	Citrón
1 ČL	Bazalka sušená drvená