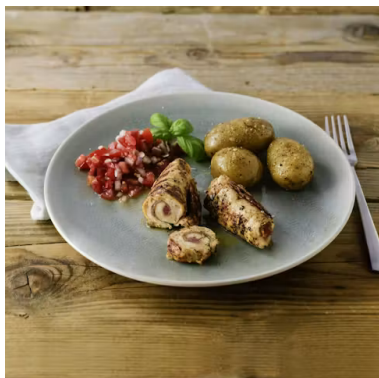




Grilovaná kuracia roláda s grilovanými zemiakmi

🕒 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 pogrillujte, kým nebudú pekne opečené. Ochuťte soľou a korením.
- 7 Kuráciu roládu podávajte s grilovanými zemiakmi a paradajkovou salsou.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

800 g Zemiaky, pevné
Olivový olej

Na kuráciu roládu

4 ks. Filet z kuracích prs (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

