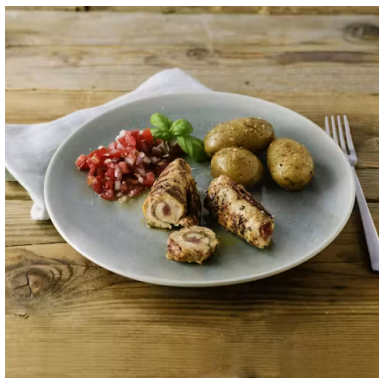




Involtini di Pollo paradicsomos salsával és grillezett burgonyával

🕒 45—60 Perc   

Elkészítés

- 1 A burgonyákat mossuk meg és a salottával főzzük puhára.
- 2 A csirkemelleket hideg vízzel mossuk meg és konyhai papírtörlővel töröljük szárazra Hosszában vágjuk félbe őket.
- 3 A hússzeletek mindkét oldalát dörzsöljük be a Kotányi Grill Szárnyas fűszerkeverékkel, tegyünk rá 1-1 szelet prosciutto sonkát, néhány friss levél bazsalikomot és reszeljük rá parmezánt. Tekerjük fel és fogpiszkálóval vagy hústűvel rögzítsük.
- 4 A salsához a salottát aprítsuk fel, a koktélpáradicsomot kockázzuk fel és keverjük el olívaolajjal, citromlével és bazsalikommal. Sózzuk, borsozzuk.
- 5 A hústekercset kenjük be olívaolajjal és grillezzük 8-10 percig. Végül hagyjuk pihenni rövid ideig.
- 6 A főtt burgonyát az olívaolajjal locsoljuk meg és rövid ideig grillezzük, míg szépen megpirul. Sózzuk, borsozzuk.
- 7 Az Involtini di Pollo-t grillezett burgonyával és salsával együtt tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

800 g Burgonya
Olívaolaj

A csirketekercshez

4 db Csirkemellfilé (200 g/db)
8 Szelet Prosciutto
20 g Friss bazsalikom
20 g Parmezán
4 EK Napraforgóolaj
4 TK ♦ Grill szárnyas fűszerkeverék
♦ Tengeri só, durva szemű
♦ Feketebors, őrölt
Olívaolaj

A paradicsomos salsához

1 db Salottahagyma
200 g Koktélpáradicsom
2 EK Olívaolaj
1 db Citrom
1 TK ♦ Bazsalikom, morzsolt

