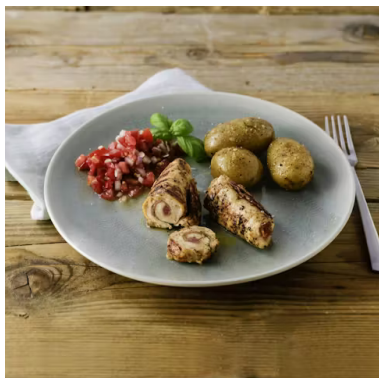




Na žaru pečene piščančje roladice s pečenim krompirjem

⌚ 45–60 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

800 g Trdega oz. voskastega krompirja
Oljčno olje

Za piščančje roladice

4 celi Fileji piščančjih prsi (po pribl. 200 g)
8 Rezin pršuta
20 g Sveže bazilike
20 g Parmezana
4 žlice Sončničnega olja
Oljčno olje
4 žličke 🔥 Žar perutnina, začimbna mešanica
🔥 Morska sol jodirana
🔥 Poper črni mleti

Za paradižnikovo omako

1 cela Šalotka
200 g Češnjevih paradižnikov
2 žlici Oljčnega olja
1 cela Limona
1 žlička 🔥 Bazilika zdrobljena

- 1 Krompir operite in ga neolupljenega skuhamte.
- 2 Fileje piščančjih prsi splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Z zelo ostrim nožem jih razpolovite po dolžini, da dobite dva tanka dela.
- 3 Piščančje fileje z obeh strani natrite z začimbno mešanico za perutnino na žaru Kotányi, nato pa vsakega pokrijte z rezino pršuta in nekaj listi sveže bazilike. Po vrhu naribajte parmezan. Piščančje fileje zvijte skupaj ter jih pritrdite z zobotrebeci ali kuhinjsko vrvico.
- 4 Priprava paradižnikove omake: Šalotko narežite na majhne koščke, češnjeve paradižnike drobno sesekljajte ter vse skupaj zmešajte z oljčnim oljem, limoninim sokom in baziliko Kotányi. Začinite s soljo in poprom.
- 5 Piščančje roladice natrite s sončničnim oljem in jih na žaru pecite pribl. 8–10 minut z vseh strani. Nato pustite, da na kratko počivajo pri posredni vročini.
- 6 Kuhan krompir premažite z oljčnim oljem ter ga na hitro popecite na žaru, dokler ne dobi temnih sledi od pečenja. Začinite s soljo in poprom.
- 7 Piščančje roladice postrezite s pečenim krompirjem in paradižnikovo omako.

