



Pečeni batat s BBQ piletinom i češnjakom

🕒 55—65 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 190 °C (392 °F) bez ventilatora. Probušite batate vilicom, premažite ih s malo ulja i začinite s Spice up my potato Sweet Potato mješavinom začina te posložite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Pecite u pećnici približno 50 minuta (ovisno o veličini batata), odnosno dok se unutrašnjost ne omekša.
- 2 Pomiješajte sve sastojke za BBQ marinadu.
- 3 Isperite pileće filete, osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom i po potrebi obrežite. Umasirajte BBQ marinadu i pecite na tavi s obje strane dok ne dobijete lijepu boju. Stavite u vatrostalnu posudu i u pećnicu zajedno s batatima približno 15 minuta.
- 4 Operite rukolu i osušite je u centrifugi. Isperite cherry rajčice i prepolovite ih. Pomiješajte sve sastojke preljeva za salatu. Operite i grubo nasjeckajte peršin.
- 5 Izvadite pileća prsa iz pećnice i rastrgajte meso dvjema vilicama. Pomiješajte s tekućinom u posudi u kojoj su se fileti pekli.
- 6 Zarežite vrh pečenih batata i otvorite ih. Napunite BBQ piletinom. Začinite salatu od rukole i cherry rajčica te napravite gnijezdo od rukole na tanjuru. Punjene batate stavite na tako dobiveno gnijezdo. Ukrasite peršinom i odmah poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Fileta pilećih prsa
4 kom.	Batata
2 žlice	♦ Potato - Sweet Potato
100 g	Rukole
20 g	Peršina, svježeg
100 g	Cherry rajčica, žutih ili crvenih

Za preljev

3 jušne žlice	Maslinova ulja
1 jušna žlica	Balzamičnog octa
1 čajna žličica	Meda
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Za BBQ marinadu

4 jušne žlice	Maslinova ulja
1 čajna žličica	♦ Dimljena paprika
1 čajna žličica	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 čajna žličica	♦ BIO Origano
1 čajna žličica	
1 čajna žličica	♦ Ružmarin mljeveni
1 čajna žličica	♦ Češnjak u granulama

