



Piletina na havajski način s ratatouilleom i grillanom palentom

🕒 90–95 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za piletinu na havajski način:

8 kom	Pileći zabatci s kosti i kožom
250 ml	Sok od ananasa
250 ml	Jogurta
3	Kriške ananasa iz konzerve
8	Limun, narezan na ploške
	Suncokretovo ulje
2 žlice	♦ Grill Chicken

Za palentu:

250 g	Palente
500 ml	Povrtni temeljac
2 žlice	Maslaca
4 žlice	Parmezana, naribanog
4	Žumanjaka
2 žličice	♦ Curry
1 žličica	♦ Majčina dušica usitnjena
2 žličice	♦ Morska sol

Za ratatouille:

4	Rajčice
1	Tikvica
2	Paprike
2	Ljubičasta luka
1	Salatni krastavac
200 g	Grčki ovčji sir
	Maslinovo ulje
2 žličice	♦ Secrets of Greece - Gyros

- Operite pileće zabatke hladnom vodom i dobro ih osušite papirnatim ručnikom.
- Pripremite marinadu od soka od ananasa, jogurta, Kotányi začina za grill piletinu i ulja. Za najbolje rezultate sastojke stavite u visoku posudu i izmiksajte štapićnim mikserom dok ne dobijete glatku smjesu.
- Preljite marinadu preko pilećih zabataka i dodajte ploške limuna. Mariniranu piletinu ostavite nekoliko sati u hladnjaku.
- Za palentu zagrijte povrtni temeljac sa soli, maslacem i curryjem. Umiješajte palentu i kuhajte 10 minuta uz stalno miješanje. Dodajte parmezan i ostavite da se malo ohladi. Umiješajte žumanjke, rasporedite smjesu u posudu i pecite 40 minuta na 170 °C.
- Za ratatouille rajčice narežite na četvrtine, tikvice na komade od 2 cm, a luk ogulite i narežite na veće ploške.
- Ogulite krastavac, prerežite ga po duljini i žlicom odstranite sjemenke. Zatim ga narežite na komade od 2 cm. Paprikama odstranite peteljku i sjemenke pa ih narežite na trakice.
- Povrće stavite u vatrostalnu posudu na roštilj iznad izravne vatre i dodajte malo ulja. Pecite luk dok ne poprimi zlatnu boju. Postupno dodajte ostalo povrće (tikvice, papriku i krastavac) i pecite dok lagano ne porumeni. Na kraju dodajte rajčice. Začinite peršinom, mažuranom, Kotányi Gyros mješavinom začina, soli i paprom.
- Kriške ananasa narežite na komade veličine zaloggaja.
- Prije pečenja marinirane pileće zabatke ostavite poklopljene na sobnoj temperaturi oko dva sata.
- Pileće zabatke položite u vatrostalnu posudu tako da koža bude okrenuta prema gore, pospite ih Kotányi začinom za grill piletinu i dodajte ploške limuna te komade ananasa. Pecite na roštilju na neizravnoj vatri pri 180 °C oko 50 minuta.
- Ohlađenu palentu narežite na komade i zapecite ih sa svih strana na roštilju.
- Prije posluživanja ovčji sir narežite na komade i umiješajte ga u ratatouille.

- 1 žličica ♦ Mažuran usitnjeni
- 1 žličica ♦ Peršin usitnjeni
- 1 prstohvat ♦ Papar šareni u zrnu
- 1 prstohvat ♦ Morska sol

