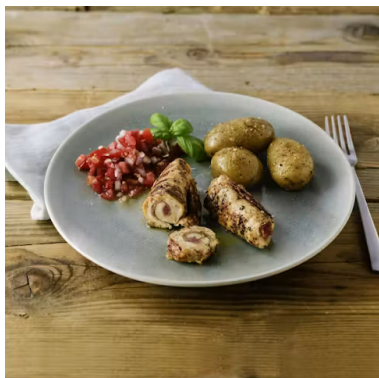




Rolana piletina na roštilju s pečenim krumpirom

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Operite krumpir i skuhaite ga s korom.
- 2 Isperite filete pilećih prsa hladnom vodom i osušite ih tapkajući suhim papirnatim ručnikom. Vrlo oštrim nožem prerežite filete po duljini kako biste dobili dva ravna komada.
- 3 Pileće filete s obje strane pospite začinskom mješavinom Kotányi Grill Piletina, zatim svaki filet prekrijte tanko rezanim pršutom i dodajte par listova bosiljka. Po vrhu naribajte parmezan. Smotajte pileće filete i učvrstite ih čačkalicama ili kuhinjskom uzicom.
- 4 Za pripremu salse od rajčice: Tanko narežite ljutiku, narežite cherry rajčice na kockice i pomiješajte s maslinovim uljem, sokom od limuna i Kotányi Bosiljkom. Začinite solju i paprom.
- 5 Premažite rolanu piletinu uljem od suncokreta i pecite sa sve četiri strane 8 – 10 minuta. Pustite da se kratko vrijeme odmara pod neizravnom toplinom.
- 6 Premažite kuhani krumpir maslinovim uljem, začinite ga s Original style mješavinom začina te kratko zapecite na roštilju da malo promijeni boju.
- 7 Poslužite rolanu piletinu s pečenim krumpirom i salsom od rajčice.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

800 g Krumpira, voštanog
4 žlice ♦ Potato - Original Style
Maslinova ulja

Za rolanu piletinu

4 kom. Fileta pilećih prsa (pribl. 200 g)
8 Lista pršuta
20 g Bosiljka, svježeg
20 g Parmezana
4 jušne žlice Suncokretova ulja
Maslinova ulja
4 čajne žličice ♦ Grill Chicken
♦ Morska sol gruba
♦ Papar crni mljeveni

Za salsu od rajčice

1 kom. Luka ljutike
200 g Cherry rajčica
2 jušne žlice Maslinova ulja
1 kom. Limuna
1 čajne žličice ♦ Bosiljak usitnjeni

