



# 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 rajčica: 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	♦ 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 Piletina Mješavina Začina
	♦ 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

