Ruladă de pui și cartofi la grătar

45–60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

800 g	Cartofi, ceroși
	Ulei de măsline

Pentru rulada de carne de pui

4 Buc.	File de piept de pui (aproximativ 200 g)
8	Felii de prosciutto
20 g	Busuioc, proaspăt
20 g	Parmezan
4 lingură	Ulei de floarea soarelui
	Ulei de măsline
4 linguriță	Grill pui amestec de asezonare
	Sare de mare iodată
	Piper negru măcinat

Pentru salsa de roșii

1 Buc.	Hașma
200 g	Roșii cherry
2 lingură	Ulei de măsline
1 Buc.	Lămâie
1 linguriță	Busuioc mărunțit

Pregătire

1. Spală cartofii bine și fierbe-i în coajă.
2. Clătește fileul de piept de pui cu apă rece și usucă prin tamponare cu un prosop de hârtie. Folosește un cuțit ascuțit pentru a tăia bucățile de file în două pe lungime pentru a crea două porții.
3. Presară amestec de asezonare Kotányi Grill Pui pe toate părțile fileului de pui, apoi acoperă fiecare bucată cu o felie de prosciutto și câteva frunze de busuioc proaspăt. Rade parmezan deasupra. Rulează fileul de pui și folosește scobitori sau sfoară de bucătărie pentru a fixa rulada.
4. Pentru a prepara salsa de roșii: Taie hașma în felii subțiri, mărunțește roșiile cherry și adaugă ulei de măsline, zeamă de lămâie și busuioc de la Kotányi. Asezonează cu sare și piper.
5. Unge rulada de pui cu ulei de floarea soarelui și pune-o pe grătar întorcând-o pe toate părțile aproximativ 8–10 minute. Apoi las-o să se odihnească scurt timp lângă o sursă indirectă de foc.
6. Unge cartofii copți cu ulei de măsline și pune-i din nou pe grătar puțin timp până sunt preparați bine. Asezonează cu sare și piper.
7. Servește rulada de pui alături de cartofi la grătar și salsa de roșii.