

⌚ 45–60 Min.

Ingrediente 4 Portii

♦ = 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 rosii

1 Buc. Hasma

200 g Roşii cherru

2 lingură Ulei de măsline

1 Buc. Lămâie

1 linguriță  Busuioc mărunțit

- 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 aseasonare 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 copti 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.

