



Ruladă de pui și cartofi la grătar

⌚ 45–60 Min. 

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 bucătă 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, măruntește roșiile cherry și adaugă ulei de măslini, zreamă 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 măslini 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.

Ingrediente 4 Portii

◆ = Kotányi Produkte

800 g Cartofi, ceroși
Ulei de măslini

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 măslini
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 măslini
1 Buc.	Lămâie
1 linguriță	◆ Busuioc mărunțit

