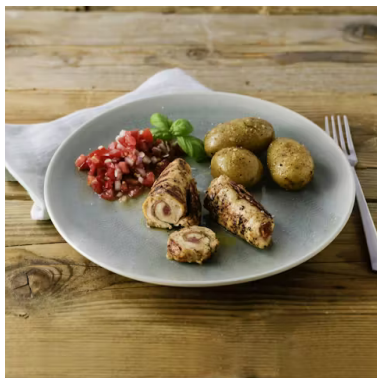




Ingrediente 4 Porții

♦ = 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

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 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.

