



Saltimbocca sa salatom od krumpira i avokada

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Pileća saltimbocca

4 kom.	Fileta pilećih prsa, velika
4 jušne žlice	Maslinova ulja
200 g	Parmske šunke
8 kom.	Listova kadulje, svježih
2 čajne žličice	♦ Grill Piletina Mješavina Začina
1 čajna žličica	♦ Papar crni mljeveni

Za salatu od avokada i krumpira

500 g	Krumpira
2 kom.	Avokada
1 kom.	Čili papričice, male
100 g	Graška, smrznutog
4	Grančice svježeg peršina
1 čajna žličica	♦ Grill Barbecue Mješavina Začina
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Kriške za salatu

4 kom.	Krumpira, velikih
4 kom.	Batata, srednjih
2 jušne žlice	Maslinova ulja
2 čajne žličice	♦

Za pesto

250 g	Rajčice, sušene na suncu
2 kom.	Češnja češnjaka
2 jušne žlice	Pinjola

- 1 Priprema kriški od batata: Operite batate i narežite ih na trokutaste kriške. Pomiješajte mješavinu začina Grill Povrće s uljem i marinirajte kriške u toj mješavini.
- 2 Pecite kriške od batata 35 – 40 minuta pod neizravnim grijačem.
- 3 Za pripremu salate od krumpira Operite krumpir, očistite ga i narežite na četvrtine. Skuhajte krumpir u posudi s lagano posoljenom vodom. Skuhajte i grašak.
- 4 U međuvremenu ogulite avokado, operite čili, očistite i tanko nasjeckajte. Zatim pripremite preljev: Pomiješajte avokado s limunovim sokom i nasjeckanim čilijem te blendajte štapnim mikserom.
- 5 Ocijedite krumpir i grašak, dodajte u zdjelu i promiješajte kako biste ravnomjerno nanijeli preljev. Čuvajte u hladnjaku dok ga ne poslužite.
- 6 Za pripremu pesta: U blenderu dobro izmiješajte rajčicu osušenu na suncu, oguljene češnjeve češnjaka i pinjole.
- 7 Umiješajte parmezan i maslinovo ulje, a zatim začinite po želji morskom solju i mljevenim paprom. Ako je pesto pregust, dodajte malo vode i ponovno izmiješajte.
- 8 Narežite filete pilećih prsa na komade veličine prsta. Narežite parmsku šunku na trakice. Namažite filete pilećih prsa začinom Grill Chicken iz doze za posipanje, pokrijte listovima kadulje i zamotajte u parmsku šunku.
- 9 Poškropite saltimboccu uljem i pecite pod vrućim grillom 5 – 7 minuta sa svake strane.
- 10 Poslužite pileću saltimboccu sa salatom od krumpira, kriškama batata i uživajte.

3 jušne žlice Parmezana, ribanog

40 ml Maslinova ulja

1 prstohvat  Grill Barbecue
Mješavina Začina

1 prstohvat  Papar crni mljeveni

