



Салтимбока със салата от авокадо и картофи

⌚ 60–90 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Пиле Салтимбока

4 бр.	Филета от пилешки гърди, големи
4 с.л.	Зехтин
200 g	Прошутто
8 бр.	Листа от градински чай, пресни
2 ч.л.	♦ BBQ Пиле
1 ч.л.	♦ Черен пипер, млян

За салатата от авокадо и картофи

500 g	Картофи
2 бр.	Авокадо
1	Люта чушка, малка
100 g	Граха, замразен
4	Връзки пресен магданоз
1 ч.л.	♦ Микс за грил/барбекю
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За грилованите картофи

4 бр.	Картофи, големи
4 бр.	Сладки картофи, средни
2 с.л.	Зехтин
2 ч.л.	♦ BBQ Пиле

За пестото

250 g	Домати, сушени
2 бр.	Скилдиги чесън
2 с.л.	Кедрови ядки
3 с.л.	Пармезан, настърган

- 1 За да направите грилованите картофи: Измийте сладките картофи и нарежете на резени. Разбъркайте микса за пиле с олиото и мариновайте картофите.
- 2 Гриловайте картофите на полумесеци в грил тиган за около 35-40 минути.
- 3 За да направите картофената салата: Измийте картофите, обелете ги, ако желаете, и ги нарежете на полумесеци. Сварете картофите в тенджера с леко подсолена вода. Добавете и граха.
- 4 Междуременно обелете авокадото, измийте чилито, почистете и нарежете на тънки филийки. Така ще направим гресинга: Рабъркайте авокадото с лимоновия сок, микса с подправки и чилито.
- 5 Отцедете картофите и граха, изсипете ги в купа и разбъркайте с авокадовия гресинг. Съхранявайте на студено в хладилника, докато сте готови да използвате.
- 6 За да направите пестото: Изсипете сушените домати, обелените скилдиги чесън и кедровите ядки в блендер.
- 7 Добавете пармезана и зехтина, след което овкусете с микса, малко морска сол и черен пипер на вкус. Ако пестото е твърде гъсто добавете малко вода и блендирайте отново.
- 8 Нарежете пилешките гърди по широчина, на парчета тънки колкото пръст. Пригответе прошутото. Подсолете пилешките гърди с микса за пиле на грил и поставете листа от градински чай върху всяко парче. Увийте пилешкото с прошутото.
- 9 Полейте Салтимбока с олио и изпечете на горещ грил за 5–7 минути от всяка страна.
- 10 Сервирайте Салтимбока с печените картофи и гарнирайте с песто и картофена салата с авокадо.

- 40 ml Зехтин
- Щунка ♦ Микс за грил/
барбекю
- Щунка ♦ Черен пипер, мян

