Mozzarellával, spenóttal és aszalt paradicsommal töltött csirkemell

40–45 Perc

Elkészítés

1. A csirkemelleket hosszában bevágjuk, de nem teljesen – csak annyira, hogy egy „zsebet” kapjunk a töltelékhez. Óvatosan kiklopfoljuk, majd kívül-belül bedörzsöljük a Kotányi Grill Szárnyas fűszerkeverékkel.
2. Egy kevés olívaolajon serpenyőben párolni kezdjük a spenótot, amíg levet enged, majd hagyjuk kihűlni. Közben a mozzarellát felszeleteljük, az aszalt paradicsomot is csíkokra vágjuk.
3. A csirkemellek belsejébe elosztva beletöltjük a spenótot, a paradicsomcsíkokat és a mozzarellaszeleteket, majd megszórjuk parmezánnal.

   TIPP: Egy fogpiszkáló vagy kötözőzsineg segítségével zárjuk össze a csirkemelleket.

4. Előmelegítjük a grillt (lehet szabadtéri, elektromos vagy grillserpenyő) közepes hőfokra, és enyhén beolajozzuk a rácsot. A csirkemelleket oldalanként 8–10 percig grillezzük, fedő alatt, amíg kívül aranybarna, belül pedig teljesen átsült.
5. A húst néhány percig pihentetjük, majd szeleteljük és tálaljuk grillezett zöldségekkel, sült burgonyával vagy friss salátával.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

2 egész	Csirkemell (összesen kb. 600 g)
120 g	Mozzarella
100 g	Bébispenót
2 ek	Reszelt parmezán
8 db	Szárított, aszalt paradicsom
1.5 ek	Grill szárnyas fűszerkeverék
20	Olívaolaj