



Пиле на грил с табуле

🕒 90–110 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

- 1 Пиле, цяло
- 6 с.л. Слънчогледово олио
- 3 с.л. ♦ BBQ Пиле
- ♦ Морска сол
- ♦ Черен пипер, млян

За табулето

- 400 г Булгур
- Половин Краставица
- 200 г Чери домати
- 1 Лук
- 40 г Магданоз, пресен
- 20 г Мента, прясна
- 4 с.л. Зехтин
- 1 Лимон

- 1 Втрийте микс за Грил Пиле Kotányi по цялото пиле с малко слънчогледово олио, за да се овкуси хубаво. След това оставете да се маринова за кратко време.
- 2 За да пригответе на грил: Печете пилето за около 80 минути на 160°C – 180°C (320°F – 356°F) със затворен капак. За да пригответе на фурна: Печете пилето в съд за фурна за 1 час на 220°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. Покрийте с алуминиево фолио, ако започне да почернява.
- 3 Варете булгура в тиган с подсолена вода за 10 минути.
- 4 Обелете краставицата, нарежете я на четвъртинки по дължина и отстранете семките по средата. Нарежете на дребни кубчета. Нарежете чери домати на четвъртинки. Обелете и нарежете лука на ситно. Нарежете на едро магданоза и ментата.
- 5 Отцедете булгура и разбъркайте със зехтин, лимонов сок, лук, краставица и чери домати. Овкусете със сол и черен пипер.
- 6 Изсипете табулето в чиния, а отгоре поставете пилето и сервирайте.

