



# Курица-гриль с салатом «Табуле»

🕒 90—110 Мин. 🍴🍴🍴

## Способ приготовления

- 1 Тщательно натрите курицу приправой Птица на углях и подсолнечным маслом. Оставьте на короткое время.
- 2 Курица-гриль: Готовьте на вертеле около 80 минут при температуре 160–180°C с закрытой крышкой. В духовке: Запекайте курицу в духовке в течение 1 часа при температуре 220°C. Если курица начнет слишком поджариваться, накройте ее фольгой.
- 3 Варите булгур в подсоленной воде в течение 10 минут.
- 4 Очистите огурец, разрежьте его вдоль на четыре части и удалите мякоть. Мелко нарежьте кубиками. Нарежьте помидоры черри на четвертинки. Очистите и мелко нарежьте лук. Крупно порубите петрушку и мяту.
- 5 Слейте булгур и смешайте с оливковым маслом, лимонным соком, луком, огурцом и помидорами черри. Добавьте соль и перец.
- 6 Выложите салат «Табуле» на тарелку, положите сверху курицу и подавайте к столу.

## Ингредиенты 4 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

|          |                                                    |
|----------|----------------------------------------------------|
| 1 шт.    | Целая куриная тушка                                |
| 6 ст. л. | Подсолнечное масло                                 |
| 3 ст. л. | 🔥 Приправа для гриля и шашлыка для румяной курочки |
|          | 🔥 Соль морская                                     |
|          | 🔥 Перец черный молотый                             |

## Салат «Табуле»

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 400 г    | Булгур          |
| 0.5 шт.  | Огурец          |
| 200 г    | Помидоры черри  |
| 1 шт.    | Репчатый лук    |
| 40 г     | Свежая петрушка |
| 20 г     | Свежая мята     |
| 4 ст. л. | Оливковое масло |
| 1 шт.    | Лимон           |

