

Roladki drobiowe z szynką i bazylią – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

- 4** pojedyncze filety z piersi kurczaka, po 200g
- 1** łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej
- 1** łyżeczka granulowanego czosnku
- ½** łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 4** plastry włoskiej szynki prosciutto crudo (suszonej na powietrzu)
- 4** cienkie plastry włoskiego sera provolone, przekrojone na pół
- 8** dużych listków bazylii oraz dodatkowo kilka do przybrania oliwa z oliwek
- 450 ml** dobrej jakości sosu pomidorowego (ze słoika)

Przygotowanie:

1. Grill przygotować do pieczenia metodą bezpośrednią w średniej temperaturze.
2. Dla każdego filetu uciąć ok. 30 cm folii spożywczej. Pierś kurczaka położyć gładką stroną do dołu z jednej strony folii, w odległości ok. 5 cm od brzegu. Przykryć drugą stroną folii, zostawiając 3-centymetrowy wolny brzeg między mięsem, a zagięciem folii. W ten sposób pozostanie jeszcze dosyć miejsca, gdy powiększy się powierzchnia rozbitego mięsa. Rozbijanie należy zacząć od najgrubszego miejsca. Delikatnie uderzać gładką stroną tłuczka albo dnem ciężkiego rondla równomiernie po powierzchni filetu. Zbite mięso powinno mieć grubość 7 mm i dwa razy większą powierzchnię niż wcześniej. Mięso należy rozbijać delikatnie, żeby się nie porzrywało.
3. Mięso z obu stron przyprawić solą, pieprzem i granulowanym czosnkiem. Położyć na desce gładką stroną do dołu.
4. Każdy plaster mięsa drobiowego obłożyć plastrem szynki, 2 kawałkami provolone i 2 listkami bazylii. Mięso ostrożnie, lecz jak najciaśniej, zwinąć i obwiązać dwoma kawałkami nici kuchennej. Końce nici odciąć. Roladki cienko posmarować oliwą.
5. Ruszt grilla oczyścić szczotką. Roladki grillować metodą bezpośrednią w średniej temperaturze przy zamkniętej pokrywie przez mniej więcej 12 minut, aż ze wszystkich stron upieką się na złotobrazowo. W tym czasie co 3 min obracać je o 90 stopni. W rondelku podgrzać sos pomidorowy.
6. Z roladek zdjąć nici. Roladki pokroić na plastry i ułożyć na sosie. Przybrać porwanymi na kawałeczki listkami bazylii i serwować na ciepło.