

Grillowana rolada z kurczaka z kozim serem, oliwkami, cukinią



Składniki

- 2 ząbki czosnek
- 1 szt. starta skórka z cytryny
- 1 łyżeczka sok z cytryny
- 1 szczypta papryka czerwona ostra
- 1 szczypta pieprz czarny świeżo mielony
- 2 łyżki woda
- 2 łyżki olej rzepakowy
- 1 szt. mała podłużna cukinia
- 80 g serek kozi do smarowania
- 20 szt. całe (bez pestek) zielone oliwki
- 5 szt. małe pieczarki
- 2 szt. bagietka
- 1 łyżka olej rzepakowy
- 5 szt. pomidorki koktajlowe
- 1 garść kiełki słonecznika
- 1 garstka świeże listki bazylii
- 1 łyżeczka sos sojowy
- 2 szt. filety z kurczaka
- 100 g pesto bazyliowe (domowej roboty)

Sposób przygotowania

Marynata Sos sojowy mieszamy z wodą, olejem, skórką z cytryny i sokiem z cytryny. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, doprawiamy pieprzem i papryczką chili. Rolada Filety z kurczaka myjemy, odcinamy połówki i rozbijamy ją najcieńiej. (Pomocna tu będzie folia spożywcza, mięso układamy między nią i rozbijamy za pomocą tłuczka, kurczak dzięki temu nam się nie rozpadnie i łatwo będzie można zwinąć w roladę.) Tak rozbite filety smarujemy marynatą, przykrywamy folią i odstawiamy do lodówki na ok. 30 min. Cukinię kroimy na bardzo cienkie plasterki, (odsączamy nadmiar soku za pomocą papierowego ręcznika) układamy po szerokości na filecie. Wzdłuż mięsa dodajemy pasmo sera koziego i układamy na nim w jednej linii oliwki. Całość zwijamy na roladę, zaczynając od strony z dodatkami. Roladę przekładamy na natłuszczoną oliwą folię aluminiową i zwijamy ją jak cukierek (końcówki foli skręcamy). Roladę grillujemy ok. 25 min, od czasu, do czasu obracając ją, żeby ładnie upiekła się z każdej str. Pieczarki, myjemy, suszymy, nabijamy na długie wykałaczki i grillujemy kilka min w połowie spryskujemy olejem rzepakowym. Bagietkę kroimy na kromeczki, smarujemy pesto i grillujemy z jednej str., do zrumienienia. Pomidorki również grillujemy. Roladę rozwijamy, kroimy po skosie na mniejsze porcje i podajemy z grzankami, pieczarkami i pomidorkami. Całość ozdabiajmy listkami bazylii i kiełkami słonecznika. Rada: wykałaczki przed grillowaniem namaczamy kilka min w wodzie, wówczas się nie przypalą.