

Grilované kuracie prsia s bôčikom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bôčik nakrájame na tenké pásiky. Kuracie prsia očistíme, osušíme a rozrežeme pozdĺžne na plátky. Plátky na niekoľkých miestach prepichneme nožom. Do takto vzniknutých otvorov vložíme kúsky bôčika, potom mäso posypeme koreniacim prípravkom Kure gril a majoránom. Grilujeme cca 5 – 7 minút z každej strany. Počas grilovania pokropíme vodou. Podávame so šalátom.

Ingrediencie

- **Kuracie mäso** - 600 g
- **Bravčový bôčik** - 70 g
- **Majoránka sušená** - 5 g
- **Korenie na kurča** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

