Kuřecí stehýnka

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehýnka (horní část) 12 ks
- Sůl dle potřeby 5 špetka
- **Marináda**
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Bílý pepř 1 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Semen koriandr 2 lžička
- Kurkuma 2 lžička
- Stonky citronové šťávy 2 ks
- Třtinový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umíchejte marinádu. Kuřecí stehýnka zbavte kůže, osolte a naložte alespoň na 1 hodinu (ale nejlépe přes noc) do marinády. Rozpalte gril a stehýnka z obou stran ugrilujte dozlatova (asi 10 minut z každé strany, záleží na jejich velikosti).