

Kuřecí prsa grilovaná III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pomeranč 1 ks
- Malá sušená chilli paprička 1 ks
- Mletá sladká paprika 1.5 lžička
- Hrubozrnná hořčice 1.5 lžička
- Květový med 3 lžíce
- Teriyaki omáčka 1 lžička
- Kečup 3 lžíce
- Olivový olej 1 lžička
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Kuřecí prsa bez kosti 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranče umyjte a vrchní část kůry nastrouhejte najemno. V míse ji smíchejte s nadrcenou sušenou chilli papričkou, mletou paprikou, hořčicí, medem, teriyaki omáčkou, kečupem a olivovým olejem. Přidejte špetku soli a pepře a dobře promíchejte.

Poté do marinády alespoň na 20 minut naložte kuřecí prsa. Grilujte 5 minut z každé strany, během grilování potřete marinádou z mísy.