

Kuřecí steak s remuládou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kremžská hořčice 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- kyseké okurky 2 ks
- bílé víno 2 cl
- pažitka 1 svazek
- sůl 1 lžička
- pepř černý drcený 1 lžička
- kapary 1 lžička
- citrónová šťáva 1 lžíce
- cukr moučka 2 lžička
- Tatarská omáčka 4 lžíce
- šalotka 1 ks
- kuřecí steak 4 ks
- cukr krupice 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience na marinádu smícháme dohromady a maso do ní vložíme, tak aby bylo obaleno ze všech stran. Necháme odležet v lednici, nejlépe přes noc. Pokud máme čas, maso je křehčí, když je v marinádě i několik dní (max 3 dny v lednici).

Poté položíme na gril, kůží dolů a grilujeme, až je zpoloviny propečené. Otočíme a dopečeme. Podáváme s chlebem, zeleninovým salátem a remuládou.

Poznámka:

čerstvě nadrcený pepř

citrónová šťáva s 1.2 kusu citrónu