

Stehýnka s ananasovou polevou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- ananasová šťáva 1 sklenice
- Knorr Salad Dressing Jogurtový 1 balení
- med 3 ks
- kuřecí stehýnka 6 ks
- knorr aromat 1 balení
- ananasový džem 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smíchejte med, polovinu ananasové šťávy a koření Knorr Aromat. Umyjte a osušte kuřecí stehýnka. Vložte do přípravné marinády a dejte do lednice na 15 minut.

Připravte polevu z ananasového džemu, zbytku ananasové šťávy a hořčice.

Stehýnka vyjměte z marinády a položte na rozehřátý rošt. Grilujte cca 30 minut, v průběhu grilování několikrát obraťte a vždy namažte polevou.

Připravte Knorr Salad Dressing Jogurtový podle návodu, který je uveden na obalu. Hotový pokrm servírujte políty dressingem.