

Chilli kuře v křupavé bagetě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 1 lžíce
- Pálivá paprika 1 lžička
- Chilli vločka 1 lžička
- Kuřecí prsa 400 g
- Majonéza 85 g
- Čerstvá citronová šťáva 1 lžíce
- Rhombig bageta světlá 2 ks
- Rukola k servírování 2 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Olivový olej smíchejte s paprikou a chilli a marinádou potřete všechny čtyři plátky masa. Poté je opečte na grilovací pánvi doměkka. Majonézu promíchejte s citronovou šťávou, bagety rozřízněte a spodní půlky potřete majonézou, navrch posadte vždy po dvou kouscích masa, ozdobte rukolou a přiklopte. Servírujte s okurkovým salátem.