BBQ kuře

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1.5 kg
- Najemno strouhaná citronová kůra 2 lžička
- Oreganové lístky 1 hrst
- Olivový olej 2 lžička
- Med 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gril v troubě rozpalte na střední výkon. Kuře nejprve vytvarujte do obrysu motýlka - vystřihněte z něj nebo ostrým nožem vyřízněte páteř, otočte ho prsíčky nahoru a rukou přitlačte k podložce.

Udělejte marinádu: citronovou kůru, oregano, olej a med smíchejte v míse, osolte a opepřete. Pak marinádou potřete kuře z obou stran.

Nejprve kuře grilujte 20 minut kůží dolů, pak jej otočte a grilujte dalších 35 - 40 minut doměkka.