

Grilované kuřecí maso v medové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- ďábelské koření 1 balíček
- olej 1 lžíce
- zakysaná smetana 30% 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, ubrouskem osušíme a podle potřeby trochu naklepeme nebo rozřízneme.

Do mističky vlijeme olej, vsypeme směs ďábelského koření, přidáme med a promícháme. Aby se nám vše dobře spojilo, přidáme 1 - 2 lžíce husté zakysané smetany. Kdyby se nám marináda zdála málo slaná, trochu přisolíme.

Kuřecí prsa asi půlkou marinády potřeme a necháme přes noc odležet.

Maso pokládáme na gril a za občasného obracení a potřírání zbylou marinádou grilujeme po obou

stranách. Maso je hotové a zlatavé asi za 15 minut.

Grilované kuřecí v medové marinádě podáváme s čerstvým chlebem a grilovanou zeleninou.