

Kuřátko v marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- pepř 1 ks
- omáčka sojová 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Můžeme použít jakékoliv kousky kuřete, které máme rádi – špalíčky, stehýnka, křídýlka či prsíčka. Vložíme je do misky se směsí kvalitní sojové omáčky (výborná je hustá tmavá), rostlinného oleje a špetky pepře. Necháme odležet nejlépe hodinku až dvě, ale klidně stačí i pár minut. Pak kuřecí kousky dáme na gril. V průběhu pečení je potřeme zbylou marinádou. I když maso marinujeme jen pár minut, je výborné, šťavnaté a krásně se zbarví do tmavě hněda. Nejlepší je s kopou zeleniny.