

Kuřecí stehna marinovaní v tequile

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Limetka 2 ks
- Sůl 1 lžíce
- Cukr 2 lžička
- Tequila 100 ml
- Česnek 2 stroužek
- Červená paprika 2 ks
- Červené chilli papričky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Ananas 1.4 ks
- Tortilly 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna rozdělte na horní a dolní. Smíchejte lžičku limetkové kůry a všechnu šťávu s 200 ml vlažné vody. Přidejte sůl, cukr, tequilu a drcený česnek a rozmíchejte. Do marinády naložte maso a odložte na hodinu do chladu. Papriky, chilli papričky a na proužky nakrájenou cibuli rozložte na plech a potřete olejem. Pečte při 200°C, až se na paprikách budou tvořit puchýřky. Papriku a jednu chilli papričku nechte spařit v sáčku. Pak je oloupejte, nakrájejte a zbavte stopek a semen a rozmixujte s

pečenou cibulí, 2 lžícemi oleji a soli. Zbylou chilli papričku nakrájejte na kolečka. Stehna potřete zbylým olejem a a rozehrátém grilu z každé strany opékejte asi 10 minut. Nakrájený ananas napíchněte na jehly. Grilujte s kuřetem. Maso nechte 5 minut odpočinout v teple. Kuře servírujte s ananasem, chilli omáčkou, tortillami a na kolečka nakrájenou opečenou chilli papričku.