

Jemná kuřecí prsa s libečkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí prsní řízky 1 kg
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Čerstvý libeček 3 lžíce
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Grilovací koření 1 lžička
- Cherry rajčátka a pečivo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Prsa nakrájejte na tloušťku jednoho až jednoho a půl cm a z obou stran je osolte a opepřete. Dejte je do misky, přidejte nasekaný čerstvý libeček, smetanu a grilovací koření. Vše promíchejte a dejte na 24 hodin uležet do lednice. Opékejte na grilu, grilovací pánvi nebo kamenné desce. Podávejte s rajčátky a pečivem.

Poznámka:

Marinování 24 hod předem