

Kuře s pomerančem a bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Kuře 1 ks
- **Marináda**
- Pomeranč 1 ks
- Nasekaná bazalka 2 lžíce
- Olivový olej 0.75 dl
- Suché bílé víno 0.75 dl
- Česnek 7 stroužek
- Mletý pepř , sůl - dle chuti 2 špetka
- **Salsa**
- Čerstvý nebo kompotovaný ananas 90 g
- Červené papriky 1.4 ks
- Štáva z limetky 1 ks
- Drcené chilli papričky 1.4 lžička
- Třtinový cukr 1.4 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Pomeranč na marinádu omyjeme, nakrájíme na plátky a vložíme do nekovové misky. Přidáme nasekaný česnek a všechny ostatní přísady a promícháme. V této marinádě dobře obalíme omyté a osušené kuře a necháme ho marinovat přes noc v chladničce. Pak ho vyjmeme z marinády a

grilujeme za průběžného otáčení asi 20 minut doměkka. Během grilování kuře potíráme zbylou marinádou, z níž jsme odstranili kolečka pomeranče, která také opečeme na grilu dohněda. Ananas a papriku na salsu nakrájíme na drobné kostičky a smícháme je v misce s ostatními uvedenými přísadami. Hotové kuře naporcujeme a podáváme ho s připravenou ananasovou salsou a ozdobené grilovanými kolečky pomeranče.

Poznámka:

Přes noc marinovat