

Kuře na španělský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 4 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Mletá sladká paprika 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Limetková šťáva 200 ml
- Cibule 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Španělsko

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme, potřeme je olejem, paprikou a solí a dáme do misky. Do připravené limetkové šťávy dáme nakrájenou pálivou papričku a nalijeme na kuře. Necháme marinovat přes noc. Po vytažení z marinády dáme maso na předehřátý gril a za občasného potírání marinádou pečeme asi 15 - 20 minut. Do hrnku dáme vodu, trochu limetkové šťávy a půl lžičky soli, v této směsi povaříme cibuli asi 1 - 2 minuty a zcedíme. Na porce kuřat na talíři dáme cibuli a papriku, ozdobíme petrželovou natí a podáváme.