

Kuřecí prsíčka v marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Olivový olej 5 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Koření Medvědí česnek 2 lžíce
- Solamyl 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Kuřecí prstí řízky 1 kg

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z uvedených ingrediencí metličkou vyšleháme marinádu. Olivový feferonový olej můžeme nahradit feferonkou nebo Chilli omáčkou. Omyté, pouze mírně naklepané silnější plátky kuřecích prsou naložíme do marinády a necháme do druhého dne proležet. Grilujeme zvolna na mřížce.