

Balzamikové kuře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 6 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Mořská sůl 2 špetka
- Mletý pepř 2 špetka
- Citrony, přepůlené 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejte grilovací pánev na co nejvyšším stupni. Maso potřete olivovým olejem a dejte na pánev. Ztlumte plamen a pak pečte prsa pět minut. Plátky masa postříkejte balzamikovým octem, osolte, opepřete a opékejte další minutu. Kuře otočte a znovu pečte ještě pět minut. Na pánev přidejte i citrony, a to dužinou dolů. Maso servírujte pokapané šťávou z teplých citronů. Jako příloha se hodí pečené nebo štouchané brambory, kuskus, divoká rýže nebo zeleninový salát. Zkuste třeba salát s řeřichou.