

KUŘECÍ MEDAILONKY

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 stehenní kuřecí řízky

plátky anglické slaniny

směs koření na grilované kuře a přimícháme lžičku sezamových semínek a drceného kmínu
olej

Postup

Řízečky upravíme do špalíčku, obalíme plátkem anglické slaniny a sepne-me párátkem. V misce rozmícháme pět lžic oleje a Čtyři Čajové lžičky koření a špalíčky namočíme do připravené směsi z obou stran tam, kde je maso bez slaniny. Špalíčky postavíme do pekáčku a grilujeme po každé straně asi 6-8 minut. 2. Podáváme s provensálskými rajčaty a opečenou bagetou apod.