

Brazilská kuřecí srdíčka s kukuřicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: kluci v akci

Suroviny

4 kukuřičné klasy (nejlépe mražené, které jsou již předvařené)

kukuřice

sůl

koriandru

1 svazek bazalky

150 g másla

olivový olej

kuřecí srdíčka

10 stroužků česneku

citrónový pepř

sůl

400 g kuřecí srdíčka



Postup

1. Očištěná kuřecí srdíčka napícháme na špejli střídavě se stroužky česneku a lístky bazalky.
2. Špízy osolíme, opepříme, a ze všech stran opečeme na olivovém oleji společně se zbylými stonky bazalky.

Kukuřici naporcujeme na cca 3 cm silné špalíčky a v pánvi ji na přepuštěném másle opečeme dozlatova, osolíme a posypeme sekaným koriandrem.