

Marinovaná kuřecí prsíčka na grilu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g kuřecích prsíček
1 dl olivového oleje
200 g čerstvých žampionů
200 g rajčat
drcený kmín
šalvěj
sůl

Postup

Plátky masa jemně naklepeme, osolíme, potřeme kmínem a šalvějí. Pokapané necháme několik hodin odležet. Plátky vkládáme na gril a zvolna, aby se nepřepaloval tuk ani maso, opékáme spolu s hlavičkami žampionů, které rovněž okořeníme. Na talíři podáváme s plátky rajčat a vařenými brambory