

Grilované kuře na rumu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Grażyna Rusz

Suroviny

1 kuře rozporcované na 4 díly

Rumová pasta:

3 polévkové lžíce limetkové šťávy

2 polévkové lžíce tmavého rumu

2 polévkové lžíce slunečnicového oleje

1 kávová lžička soj. omáčky

4 jarní cibule nakrájená na tenké plátky

1-2 čerstvé čili papričky bez semen, nakrájená nahrubo

2 nahrubo pokrájený česnek

2 polévkové lžíce mletého nového koření

0,5 kávová lžička ml. skořice

1 špetka muškát. ořechu

2 kávová lžička tymiánu

sůl

pepř

Postup

Rumová pasta: Dohládka rozmiksujeme limetkovou šťávu, rum, olej, soj. omáčku, cibuli, čili papričky, česnek a koření, tymián, sůl, pepř. Porce kuřete potřeme pastou. Marinujeme 30 min.. Kuře položíme na gril.

Grilujeme 10 min. Až začne vytékat čirá šťáva.