

Česnekové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 kuře
6 stroužků česneku
50 ml olivového oleje
1 citronu - kůru a šťávu z
1 snítku estragonu
svazek petrželky
sůl
pepř
papriku

Postup

Kuře rozdělíme na 8 kousků. Část česneku rozmačkáme a smícháme s olejem, citrónovou kůrou, šťávou a nasekanými bylinkami a promícháme. Kousky potíráme směsí a navrchu sypeme kousky estragonu a česneku. Grilujeme 25 minut.