Kuře 5x jinak

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
5 kuřecích prsíček
olivy
mandle
sušená rajčata
uzené maso
sýr
anglická slanina
koření podle chuti
pepř
sůl

Postup

Postup přípravy: Každé prsíčko hustě prošpikujeme jednou z výše uvedených ingrediencí, osolíme a okořeníme každé jiným kořením podle chuti. Koření by ale nemělo přebít chuť ingrediencí. Pět kousků alobalu lehce potřeme olivovým olejem, na každý dáme jeden kousek masa, který obalíme anglickou slaninou, pevně uzavřeme a dáme grilovat (případně pečeme v troubě).
Hotové maso nakrájíme na porce a rozdělíme na talíře tak, aby každý měl ode všeho kousek. Když je víc lidí, naaranžujeme na velkou mísu.

Jako příloha jsou dobré šťouchané brambory, ale také jenom bageta a jemný zeleninový salát (nejlépe hlávkový nebo ledový). Můžeme špikovat dalšími ingrediencemi, jako sušené švestky, řapíkatý celer, sardelky, kapary - fantazii se meze nekladou.