

Grilované kuře na citronu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 kuřecích prsíček

šálek nasekané pažitky

1 lžička pepře

1 lžičky strouhané citronové kůry

2 lžíce citronové šťávy

1 šálek suchého bílého vína ☐ ☐

Postup

Všechny přísady kromě kuřete smícháme v mělké míse na pečení. V této marinádě kuře obalíme a přikryté marinujeme 24 hodin v chladničce. Poté kuře z marinády vyjmeme a na grilu několik minut z obou stran grilujeme. Při grilování potíráme marinádou.