

Grilované kuře s česnekem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
0,5 šálku oleje
1 lžíce sekané petrželky
sůl
pepř
2 stroužky česneku
1 cibule
1 lžíce citrónové šťávy

Postup

Připravené kuře rozdělíme na porce, 3 až 4 hodiny vložíme do marinády z oleje, petrželky, soli, pepře, jemně sekaného česneku, cibule a citrónové šťávy. Několikrát obrátíme. Kuře necháme okapat a grilujeme. Během grilování častěji pokapeme kořeněnou směsí.