

# Grilované kuře se šalvějí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g kuřecího masa  
40 g olivového oleje  
20 ml čerstvé citrónové šťávy  
10 g rozmarýnu  
15 g sušené šalvěje  
sůl  
pepř  
3 stroužky česneku

## Postup

Kuřecí maso vykostíme, rozdělíme na porce, opláchneme, osušíme a lehce naklepeme (nejlépe přes potravinářskou fólii, abychom maso příliš neporušili). Připravíme si grilovací směs smícháním citrónové šťávy, bylinek, soli, oleje, pepře a prolisovaného česneku. Kuřecí porce potřeme z obou stran grilovací směsí. Maso zatížíme talířkem a necháme ho nejlépe přes noc v chladničce. Grilujeme asi 20 až 30 minut, při grilování ještě porce masa potíráme marinádou. Podávat můžeme s rýží a třeba s rajčatovým salátem