

Grilované kuře z papiňáku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

grilovací koření

3 lžíce oleje

sůl

Ingredience::

4 kuřecí stehna (nebo 0,25 kuřete)

Postup

Postup přípravy: Omytá a osušená stehna posolíme, posypeme grilovacím kořením a hned dáváme do papiňáku na rozpálený olej (vše děláme rychle, aby maso nezvlhlo). Dno musí být pokryto masem, aby se olej nepřepaloval. Opečené kousky obrátíme na vnější stranu a po chvilce hrnec uzavřeme a začínáme grilovat. V okamžiku největšího tlaku (únik páry) ztlumíme oheň a sledujeme čas grilování. V tomto případě asi 8 minut. Pak hrnec odstavíme a po otevření maso rovnou servírujeme.

Takto lze připravit i řízky ve strouhance nebo v těstíčku. Doba grilování bude 5 minut. Jsou měkké jako dortíček... Recept mám od známé, prý skutečně chutná jako grilované.