Naložené kotlety a drůbeží plátky

Kategorie: Marinády na grilování

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vykostěné kotlety
plátky kuřecí
sůl
česnek
sladká paprika
pepř
nať z libečku
pažitka
saturejka
olej
ocet

Postup

Maso naklepeme, lehce posolíme a okořeníme.
Koření: utřeme česnek se solí (nezapomeňte, že je maso už osolené), zasypeme paprikou, pepřem, posekanou natí z libečku, pažitky a saturejky.
Pokapeme olejem a troškou octa, který uvolňuje maso, aby do něj vstoupila chuť koření. Dáme do lednice na 1-2 dny uležet.
Druhý den usmažíme.
Přílohy:
černý chléb, zelenina, ledové bílé víno