



## Kura 7 bylín



Korenie je špeciálnou zmesou siedmich jemne zomletých bylínok, cesnaku a ďalších korenín. Lahodná cesnakovo-bylinková chuť je doplnená červenkastou farbou sladkej papriky a červeného korenia, ktoré spolu s ďalším korením dodá mäsu jemne pikantný nádych. Zmes je výborná na prípravu kuracieho mäsa na grile, pretože jemne zomleté bylinky sa nebudú pripaľovať. Okrem kuracieho mäsa je vhodná aj na pečenú morku, do hydínových rolád alebo na králičie pečené mäso.

Tip! Vyskúšajte dať pred pečením na kura plátky masla a jablk. Mäso získa veľmi lahodnú a netradičnú chuť.

Recept Grilované kuracie stehienka (4 porcie) Ingrediencie: 12 kuracích stehienok, 6 lyžíc čerstvej limetkovej šťavy, 2 lyžičky sójovej omáčky, 1 balenie zmesi Kura 7 bylín. Z limetkovej šťavy a sójovej omáčky pripravte marinádu, vložte do nej kuracie stehienka, dôkladne obalené v koreniatej zmesi. Zvyšok korenia nasypťte do marinády. Prikryte a nechajte aspoň 1 hodinu odležať. Potom dajte stehienka na rozpálený gril a pozvoľna grilujte 5 – 7 minút, priebežne potierajte zvyšnou marinádou a otáčajte. Podávajte s čerstvým zeleninovým šalátom a pečivom.

Zloženie: jedlá soľ 57 %, cesnak sušený mletý, paprika sladká mletá, cibuľa sušená mletá, sušený kvasnicový extrakt, aróma, korenie čierne drvené, korenie červené drvené, rozmarín mletý 1,5 %, tymian mletý 1,5 %, sušená petržlenová vňať 1 %, oregano 0,6 %, bazalka 0,6 %, estragón 0,5 %, šalvia mletá 0,5 %, bobkový list mletý.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.