



## Grilované kura



Korenie je zmesou jemne pomletých bylínok, sladkej papriky a rasce. Lahodnú paprikovo-bylinkovú chuť dopĺňa červenkastá farba korenia, ktorá vytvorí na povrchu kuraťa krehkú a chrumkavú kôrku. Zmes je okrem kuracieho mäsa vhodná aj na prípravu pečenej morky, hydinových rolád alebo pečeného králičieho mäsa.

Tip! Vyskúšajte túto zmes pri príprave restovanej hydinovej či králičej pečene. Pripravíte tak skvelú lahôdku.

Recept Marinované kuracie stehienka (4 porcie) Ingrediencie: 12 kuracích stehienok, 4 lyžice pomarančovej šťavy, 4 lyžice dijonskej horčice, 3 lyžice medu, 2 lyžice worcestrovej omáčky, 2 lyžice sójovej omáčky, 3 lyžice oleja, 4 lyžice zmesi Grilované kura. Kuracie stehienka zľahka okoreňte zmesou korenia a naložte ich do marinády, ktorú ste pripravili zmiešaním horčice, medu, pomarančovej šťavy, worcestru a sójovej omáčky. Naložené stehienka nechajte 2 hodiny marinovať na chladnom mieste. Grilujte pozvoľna z každej strany za občasného potierania olejom a zvyšnou marinádou.

Zloženie: jedlá soľ 50 %, paprika sladká mletá, cukor, sušený cesnak mletý, rasca mletá, korenie čierne mleté, zmes bylín, látka protihrudkujúca E341.

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