



Korenie na kuracie SMOKY



Smoky Taste chicken sypký prípravok s koreninami na kuracie mäso s dymovou príchuťou

Koreniaca zmes, ktorej základom je údená paprika, čierne korenie a tymian.

Je vhodná na prípravu kuracieho mäsa nielen pri grilovaní, ale aj na ochutenie minútiok a na pečené mäso.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na ochutenie kuracieho mäsa. Výborne sa hodí na prípravu fajitas. Recept: Kuracie fajitas v smoky marináde. Ingrediencie: 6 tortíl, 3 kuracie prsia, 2 cibule, 6 farebných paprík, mexická rajčinová salsa alebo guacamole salsa, marináda: 1 balenie koreniacej zmesi Smoky Chicken, 2 limetky, olej na opečenie mäsa a zeleniny. Kuracie mäso nakrájame na dlhé rezančeky, dôkladne obalíme v koreniacej zmesi Smoky Taste Chicken, pokvapkáme limetkovou šťavou a necháme odležať, najlepšie cez noc. Cibuľu a papriky očistíme a nakrájame na dlhé hrubé rezančeky. Marinované kuracie mäso opečieme s nakrájanými paprikami a cibuľou. Upečené mäso vložíme do teplých tortíl a podávame so salsami.