



Kurací steak s červeným korením



Výnimočná zmes na kura zložená zo 14 rôznych ingrediencií od pre kura typickej papriky, korenia a cesnaku, až po netradičnú šalviu, škoricu a zázvor. Červené koreníe dodáva zmesi zaujímavý vzhľad a veľmi jemnú pikantnú chuť. Zmes je okrem kuracieho mäsa vhodná na prípravu pečenej morky, hydinových rolád alebo pečeného králičieho mäsa.

Tip! Vyskúšajte túto zmes pri príprave špízov z rôznych druhov mäsa. Každý kúsok bude mať inú chuť. Recept Grilované kura s bagetkou a

pestom (4 porcie) Ingrediencie: 8 ks kuracích prs, 50 ml oleja, 5 lyžíc zmesi Kurací steak s červeným korením, 6 lyžíc zelenej alebo červenej omáčky pesto, 12 krajčekov francúzskej bagety, 90 g parmezánu, šalát na ozdobenie. Kuracie prsia očistite a potrite marinádou pripravenou zmiešaním oleja a koreniacej zmesi. Grilujte na predhriatom grile z každej strany zhruba 5 minút. Krajčky bagety potrite pestom a posypte nastrúhaným parmezánom. Grilujte pri zníženej teplote 2 - 3 minúty, kým krajčky nezhnednú a pesto nezačne bublať. Mäso môžete servírovať zvlášť alebo priamo na bagete ozdobenej šalátom.

Zloženie: jedlá soľ 50 %, cibuľa sušená mletá, cukor, cesnak sušený mletý, zázvor mletý, korenie čierne drvené, paprika červená sušená drvená, korenie červené drvené 2,5 %, petržlenová vňať sušená, škorica mletá, tymian mletý, bobkový list mletý, rozmarín mletý, šalvia mletá.

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