



# Grilované kuracie kúsky Margherita

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



20 min



2



3.0

221



## Budete potrebovať

Kuracie prsia	2 ks
Olivový olej	4 PL
Korenie Kura 7 bylín Vitana	2 PL
Strúhaný eidam/mozarella	2 hrste
Cherry paradajky	1 strapec
Bazalka	1 hrst'
Rukola	

Citrónová šťava

## Príprava receptu

Kuracie prsia prerežeme pozdĺžne, aby nám vznikli tenšie plátky. Zmiešame olivový olej a korenie Vitana kura 7 bylín. Potrieme kuracie prsia z oboch strán.

Zvyšok marinády prelejeme cez mäso, prikryjeme potravinárskou fóliou a necháme marinovať v chlade cca 1-2 hodiny.

Namarinované mäso ogrilujeme z oboch strán. Pred koncom nasypeme na vrch mäsa strúhaný syr, gril zavrieme a necháme syr rozpustiť.

Nakrájame na drobno bazalku a paradajky, premiešame a jemne osolíme.

Ogrilované kúsky kuracieho mäsa posypeme zmesou paradajok a bazalky.

Podávame s rukolou pokvapkanou citrónovou šťavou a olivovým olejom, prípadne s troškou chilli lupienkov.



Kura 7 bylín