Recept: Grilované kuracie špízy s cesnakom a parmezánom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

30 min

4



1.6

7

Budete potrebovať

Kuracie prsia alebo stehná	800 g
Olivový olej	2 PL
Šťava z citróna	1/2
Maslo	4 PL
Petržlenová vňať	2 PL
Cesnak	4 strúčiky

Soľ	podľa potreby
Krémová omáčka cesnak s limetkou	1 ks
Grilovacie korenie s bylinkami	1 ks

Príprava receptu

Kuracie prsia nakrájame na kocky. Zalejeme olivovým olejom tak, aby sa celé mäso obalilo.

Pridáme Vitana grilovacie korenie, šťavu z pol citróna a poriadne premiešame. Necháme marinovať v chlade cca 60 minút.

Kuracie kúsky napichneme na grilovacie ihly a grilujeme dozlata.

V miske zmiešame roztopené maslo, nasekanú petržlenovú vňať, pretlačený cesnak a jemne osolíme.

Ogrilované a teplé kuracie špízy potrieme maslovou zmesou a zasypeme strúhaným parmezánom.Podávame s Vitana cesnakovou omáčkou s limetkou.



Grilovacie korenie s bylinkami



Omáčka Cesnaková s limetkou