Recept: Burger na grile s trhaným kuracím mäsom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

180 min

4



1.7

3

Budete potrebovať

Vykostené kuracie stehná	600 g
Marináda kura Vitana	1 ks
Paradajkové pyré	400 ml
Horčica	1 PL
Sušený cesnak	1/2 PL
Sušená cibuľa	1/2 PL

Trstinový cukor	90 g
Worčestrová omáčka Vitana	3 PL
Soľ	2 ČL
Červená paprika	1 ČL
Žemľa	4 ks
Francúzsky dresing Vitana	podľa potreby
Poľníček	podľa potreby

Príprava receptu

Kuracie stehná naložíme do Vitana marinády na kura a necháme v chlade hodinu odstáť.

V miske zmiešame paradajkové pyré, horčicu, cesnak, cibuľu, cukor, worcester, soľ a papriku. Zmes vylejeme do hliníkovej grilovacej misky alebo liatinového menšieho hrnca.

Kuracie stehná na grile zatiahneme a preložíme do misy s pyré.

Na veľmi miernom plameni pomaly 60 – 90 minút varíme do mäkka.

Keď je mäso mäkké, dvoma vidličkami ho natrháme a premiešame.

Žemle prekrojíme, opečieme na grile, potrieme
Vitana francúzskym dressingom, pridáme polníček a trhané mäso.

TIP: Ak máte radi pikantné, do paradajkovej omáčky môžete pridať trošku chilli.

#grilovanie #kuraciemaso #burger