Recept: Mini burgre s trhaným kuracím mäsom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

120 min

4



3.3

3

Budete potrebovať

Kuracie stehná vykostené	4 ks
Grilovacie korenie neštiplavé	1 ks
Olivový olej	podľa potreby
Voda	400 ml
Worcesterská omáčka	4 PL
Sušená cibuľa	1 ČL

Sušený cesnak	1 ČL
Červená pap	1 ČL
Mini žemličky	podľa potreby
Grilovacia omáčka Vitana burger so slaninovou príchuťou	podľa potreby
Šalát	podľa potreby
Červená cibuľa	podľa potreby

Príprava receptu

Kuracie stehná polejeme olivovým olejom a zasypeme Vitana grilovacím korením. Premiešame, aby sa dobre obalili, prikryjeme fóliou a necháme v chlade odpočívať cca 60 minút.

V liatinovom hrnci potom rozohrejeme trošku oleja a kuracie stehná opečieme z oboch strán.

V miske zmiešame vodu, worcester, cibuľu, cesnak a papriku a kuracie stehná podlejeme. Zavrieme a necháme cca 1-2 hodiny na veľmi miernom plameni piecť.

Ak je potrebné, mäsko ešte v priebehu pečenia podlievame.

Kuracie mäso je hotové, keď sa dá jednoducho natrhať vidličkou.

Na grile opečieme rozkrojené žemle.

Spodnú časť potrieme grilovacou omáčkou, pridáme šalát, nakrájanú červenú cibuľu a natrhané mäso. Burger prikryjeme vrchnou časťou žemle.

Grilovacie korenie
neštipľavé

Burger so slaninovou
arómou grilovacia omáčka