

Dzień Dobry TVN: Grillowane piersi z kurczaka z gruszkami i serem oscypek



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piers z kurczaka	4x100 g
Marynata w płynie pikantna Prymat	3 łyżki
gruszki	4 szt.
sok z cytryny	
cynamon	1 łyżeczka
ser	oscypek
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte, oczyszczone i osuszone piersi z kurczaka lekko rozbić i natrzeć płynną pikantną marynatą. Gruszki skropić sokiem z jednej cytryny, aby nie ściemniały i oprószyć cynamonem. Plastry oscypka posypać pieprzem. Wszystkie składniki dania usmażyć z obu stron na średnio rozgrzanym grillu. Podawać z chrzanem żurawinowym.