

Grillowana pierś z kurczaka z aromatycznymi jarzynami

ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	600 g
Grill przyprawa ziołowa Prymat	1 sztuka
marynaty ziołowej Prymat	1 sztuka
oliwy z oliwek	100 ml
sera gorgonzola	200 g
kolorowych papryk (po 100 g czerwonej, zielonej i żółtej)	300 g
cukinii	100 g
pokrojonych suszonych pomidorów	100 g
bazylii Prymat	1/2 łyżeczki
uprażonych orzeszków piniowych	100 g
bakłażan	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	--
sól	--
oregano	1/2 łyżeczki
parmezan starty	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i oczyszczone piersi z kurczaka lekko rozbić, naciąć, nadziać serem pleśniowym i spiąć wykałaczką. Marynować ok. 12 godzin w zalewie przygotowanej z oliwy, marynaty ziołowej Prymat oraz przyprawy grill ziołowy Prymat. Paprykę upiec na grillu, a następnie obrać ze skóry. Cukinię i bakłażana pokroić w plastry, posolić i skropić sokiem z cytryny. Jarzyny upiec na grillu, dodając szczyptę bazylii i oregano oraz doprawiając do smaku solą i pieprzem. Piersi z kurczaka piec na grillu ok. 20 minut, a następnie ułożyć na jarzynach, udekorować orzeszkami piniowymi, suszonymi pomidorami, listkami bazylii i świeżo tartym parmezanem

