

Kurczak grilowany z kolendrą

WIEŚŁAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 pojedyncze
sok z limonki	1
Imbir mielony Prymat	2 łyżeczki
kolendra posiekana	4 łyżki
oliwa	3 łyżki
skórka z limonki	(starta)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać wszystkie składniki marynaty, mięso marynować przynajmniej godzinę. Następnie pierś upiec na grilu. Kurczak najlepiej smakuje z grilowanymi warzywami np cukinią, pieczarkami tak zamarynowane mięso można z powodzeniem usmażyć także na patelni