

## Pierś z grilla



### SMAKOLYKIJOANNY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### marynata

<b>oliwa</b>	5 łyżek
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>ocet winny</b>	2 łyżeczki

#### Produkty:

<b>pierś z kurczaka</b>	1 kg
<b>Grill przyprawa klasyczna Prymat</b>	3 łyżeczki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do miski wlewamy oliwę z oliwek dodajemy czosnek starty paprykę mieloną czerwoną ostrą i ocet winny mieszamy i dodajemy przyprawę do grilla . Pierś nacieramy marynatą i zostawiamy na 1 godzinkę w lodówce . Po tym czasie smażymy na grillu . Wcale nie jest sucha za to jak jesz to wydaje się lekko chrupiąca . Fajny smak polecam . Pierś piecze się szybko można podać ją z sałatka wiosenną .