Grill: Pikantna pierś z kurczaka z grillowanymi owocami i sosem miodowym aromatyzowanym chili

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 sztuki
oliwa	100 ml
ananas	0/5 sztuki
mango	1 sztuka
miód	1 łyżka
sok z cytryny	1 sztuka
truskawki świeże	12 sztuk
sałata frisée	1 mały pęczek
sos	
miód pszczeli	4 łyżki
sok z limonki	1 sztuka
Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat	1 sztuka
świeża mięta	kilka gałązek
Imbir mielony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 sztuka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
Cynamon mielony Prymat	1 sztuka
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone, umyte i osuszone piersi z kurczaka zamarynować w oliwie z oliwek połączonej z pikantną przyprawą do kurczaka Prymat i odstawić na 2 godziny do lodówki.

Do miodu pszczelego dodać sok z limonki, łyżeczkę sosu włoskiego Prymat i posiekaną świeżą miętę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i doprawić do smaku przyprawą chili pieprz cayenne Prymat.

Mango pokroić w plasterki, a ananasa w krążki usuwając twardy środek. Owoce skropić miodem połączonym z sokiem z cytryny, imbirem, cynamonem i grubo mielonym czarnym pieprzem. Mięso wyjąć z marynaty i piec na grillu po około 5 minut z każdej ze stron. W trakcie pieczenia mięsa, zgrillować również przygotowane wcześniej owoce.

Na talerzu ułożyć sałatę frisée wymieszaną z cząstkami truskawek, a na niej owoce i pokrojoną w plastry grillowaną pierś z kurczaka. Całość polać sosem miodowym i udekorować świeżą miętą.