

Grill: Filety z kurczaka z gruszkami i serem oscypek podane z emulsją z pietruszki i orzechów włoskich Roberta Sowy



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	8 80
gruszki	4 sztuki
marynata	
oliwa	1 szklanka
marynata płynna grillowa	1 op.
rozmaryn	wg uznania
kolorowe sałaty	1 pęczek
sos	
olej słonecznikowy	100 ml
natka pietruszki	1 pęczek
orzechy włoskie	4 łyżki
sól	wg uznania
miód	1 łyżka
sok z cytryny	do smaku
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	wg uznania
becon	4 chudy
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
oscypek	12 plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robert Sowa poleca:

Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować i doprawić do smaku

Gruszki obrać, pokroić w plastry i skropić sokiem z cytryny. Plastry owoców, mięso i ser oscypek zalać marynatą i odstawić w chłodne miejsce. Gruszki, oscypek, kurczaka i bekon grillować z gałązkami rozmarynu przez około 10-15 minut, przekładając na drugą stronę.

Piersi kurczaka, gruszki, ser oscypek i bekon ułożyć na talerzach, całość udekorować kolorowymi sałatami i skropić przygotowanym wcześniej sosem.