

Grill: Pierś z kurczaka z majerankiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	60 dag
słonina wędzona	70 dag
masło	8 dag
Przyprawa do kurczaka po staropolsku Prymat	1 łyżeczka
Kucharek SMAK WIOSNY	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić z błon, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić w plastry. Plastry mięsa naszpikować cienkimi paseczkami słoniny, posypać przyprawami i majerankiem. Ułożyć na rozgrzanym ruszcie i opiekać po 5-7 min z każdej strony. Podczas pieczenia polewać skapującym sosem. Podawać z ziemniakami.