

Pierś w karkówce



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 podwójna
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 op.
olej	do zalewy
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	1 przyprawa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy i kroimy na kawałki. Zасыpujemy dokładnie przyprawami, i zalewamy oliwą. Odstawiamy do lodówki na całą noc. Na następny dzień grillujemy ew smażymy na patelni (bez dodatku tłuszczu!), po kilka minut z każdej strony. Podajemy z sosem w kolorze łososiowym.