Grill: Ziołowy sznycel

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	4
soku z cytryny	2 łyżki
octu winnego	2 łyżki
oliwy z oliwek do smażenia	4 łyżki
czerwone cebule	2
natki pietruszki Prymat	1 łyżeczka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
estragon	1 łyżeczka
mięta	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
chleb tostowy	2 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę, Chleb również pokroić w kostkę. Cebule, chleb i zioła wymieszać z oliwą, octem i sokiem z cytryny. Mięso opłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć do sucha po czym lekko stłuc pomiędzy dwoma kawałkami folii, doprawić solą ziołową .

Plastry mięsa piec na grillu po 5 min z każdej strony. Mięso podawać pokryte przyrządzoną pastą. Podawać z bułką i pikantną sałatką.