Grillowane paski kurczaka



Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- piersi - 600g
- oliwa - 1/2 szklanki
- papryczka - 15 plasterków
- czosnek - 4 ząbki
- sos - 1 łyżka
- sok - 2 łyżki
- kolendra
- marynata

Opis przygotowania:

Piersi kurczaka pokroić w paski grubości kciuka. Wszystkie składniki marynaty wymieszać. Dodać paski kurczaka. Zostawić w lodówce na co najmniej 3 godziny. Grillować na płycie od raclette lub smażyć na suchej (oliwa z marynaty wystarczy) gorącej patelni. Można w trakcie smażenia dodać do mięsa paski kolorowej papryki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!