



Kuřecí steak s bylinkovým máslem

Ingredience

kuřecí prsa nebo vykostěná kuřecí stehna: **400 g**
máslo: **50 g**
šalvěj: **1 KL**
sušený tymián: **1 KL**
česnek - stroužky: **1 ks**
citrónová šťáva: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Rozehřejeme máslo, do kterého přidáme citrónovou šťávu, nadrobno nasekanou šalvěj, tymián, prolisovaný česnek, sůl a pepř. Polovinu bylinkového másla necháme ztuhnout v lednici, druhou polovinou potřeme omyté, osušené a osolené kuřecí maso. Opékáme na rozpáleném grilu a během grilování potříváme...

Kuřecí steak s bylinkovým máslem - recept

Rozehřejeme máslo, do kterého přidáme citrónovou šťávu, nadrobno nasekanou šalvěj, tymián, prolisovaný česnek, sůl a pepř. Polovinu bylinkového másla necháme ztuhnout v lednici, druhou

polovinou potřeme omyté, osušené a osolené kuřecí maso. Opékáme na rozpáleném grilu a během grilování potřeme máslem. Grilujeme dozlatova **asi 5 minut z každé strany** (podle tloušťky a druhu masa). Před podáváním poklademe grilovaný steak kouskem ztuhlého bylinkového másla.

Kuřecí steak s bylinkovým máslem můžeme doplnit libovolnou omáčkou nebo zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí