

Grillowany kurczak z ziołami



Autor: **nick**

Przepisów: **21** Ocena: **3064**



1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- filet z kurczaka
- 1/2 łyżeczki tymianku suszonego
- 1/2 łyżeczki rozmarynu suszonego
- 1 łyżka skórki z cytryny
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka soku z cytryny
- łyżka oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować marynatę. Kurczaka pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do marynaty na ok godzinę. Grillować, lub smażyć na złoto. Podawać z warzywami. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: