



## Marinované kuře



Speciální kombinace koření určená pro rozmíchání v citronové šťávě na přípravu grilovaného kuřecího masa. Proč citronová šťáva? Dodá šťavnatou chuť. Přirozeně zjemní maso Tip!Skvěle se hodí i na krůtí maso.

jedlá sůl 35%, cukr třtinový, česnek sušený mletý, cibule sušená mletá, paprika sladká mletá, zázvor mletý, šalvěj mletá, sušená petrželová nať, pepř černý mletý, koriandr mletý.

Návod k přípravě: (ideálně piktogramy)

1 sáček koření + 4 lžice šťávy + 800-1000g masa

Směs koření důkladně promícháme s citronovou šťávou z čerstvě vymačkaného citronu. Necháme 15 minut odležet a následně ještě jednou dobře promícháme. Potřeme maso marinádou, necháme odležet cca 30 minut (pro docílení optimálního výsledku nedoporučujeme maso nakládat déle než 30 minut). Takto připravené maso pozvolna připravujeme na středně rozpálené pánvi nebo grilu.