



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:

Super zdravé, doporučujem

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

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 potíráme 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