

Kuřecí prsa na rozmarýnu

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso prokrojíme na dva až tři plátky napříč vlákny naplocho tak, aby bylo tenčí a propeklo se rychleji. Připravíme si marinádu z citrónové šťávy s rozmarýnem a olivovým olejem, lehce osolíme a vložíme do ní kuřecí prsa. Necháme v chladu alespoň hodinu marinovat. Poté maso na grilovací pánvi krátce opečeme z obou stran.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 4 g
- **Citróny** - 60 g
- **Kuřecí maso** - 360 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g

