



Kuracie na kubánsky spôsob

Budete potrebovať (2 porcie):

2 kuracie prsia
šťavu z 2 pomarančov
1 limetku
1 stonku mäty
1 čajovú lyžičku granulovaného cesnaku
1 čajovú lyžičku mletej rasce
soľ a čierne mleté korenie

A TAKTO NA TO:

Pripravte si nálev, v ktorom budete marinovať kuracie prsia. Do čistej misy nalejte pomarančovú šťavu, pridajte plátky limetky, nadrobno nasekané lístky mäty, granulovaný cesnak, mletú rascu, soľ, čierne mleté korenie a riadne premiešajte. Do nálevu ponorte kuracie prsia, misu zakryte potravinovou fóliou a nechajte v chladničke odležať 4 hodiny, ideálne cez noc.

Prsia vytiahnite z nálevu, z oboch strán ich posypte soľou a čiernym korením. Na rozpálený stolný gril s trochou rastlinného oleja uložte kuracie prsia kožou dole a grilujte, kým sa mäso zatiahne. Potom ho obráťte na druhú stranu a grilujte, kým nebude mäso hotové cca 6 až 7 minút z každej strany.

Podávajte s uvarenou ryžou, čiernou fazuľou a grilovanými banánmi.