Tip na grilování kuřete



Jak si ogrilovat skvělé kuřátko?

1. Vtip spočívá v tom, že ještě **před samotným grilováním kuře (nebo kuřata) lehce povaříte/ vhodíte do vařící vody.** (Pokud byste je vhodili do studené, vznikl by sice chutný bujon, ale z masa by se ve studené vodě vyplavila nejlepší chuť).
2. **Lehce povařená kuřata napíchnete na otočný gril a každé ochutíte jiným způsobem** – jedno např. citronem a česnekovou šťávou, jiné kořením na gyros – bude to zajímavé zpestření.
3. Jako přílohu můžete podávat **francouzský chléb**: Namazané chleby vložte do grilu nad kuřecí maso a zasypte je sýrem. Přes něj nasypte slunečnicová semínka. Grilujte ještě 2 až 3 minuty, dokud nezačnou chleby hnědnout a těsto na nich bublat.
4. Podávejte s listy čerstvého salátu.