

Sendvič s trhaným kuřecím masem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

898 kalorií , 0 g cukrů , 38 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/sendvic-s-trhanym-kurecim-masem>

Příprava

Kuřecí stehna zbavíme kůže a potřeme je směsí z oleje a grilovacího koření. Po třiceti minutách marinování dáme kuřecí maso na gril a grilujeme 30 minut pod poklicí z jedné strany a 30 minut také pod poklicí z druhé strany. Občas potíráme grilovacím kořením. Majonézu smícháme s ostrou chipotle omáčkou a potřeme jí spodní část přepůlené bulky. Na to dáme kuřecí maso, které jsme vidličkou natrhali, nahoru ještě hrst výhonků, přiklopíme druhou částí bulky a podáváme.



Ingredience

- ✓ 2 ks kuřecích stehen
- ✓ 4 ks housky
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce grilovacího koření
- ✓ 2 lžíce majonézy
- ✓ 2 lžíce omáčky chipotle
- ✓ 4 lžíce mungo výhonků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod