

# Voňavá kuřecí prsíčka

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- olivový olej 100 ml
- sušený česnek 2 lžička
- grilovací koření 2 lžička
- sušená bazalka 1 lžička
- kuřecí prsní řízky 4 ks
- sůl podle chuti 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Česnek, koření i bazalku rozmícháme v oleji.

Omyté a osušené maso jen zlehka poklepeme tupou hranou nože a ponoříme do olejové marinády. Necháme do druhého dne v chladu uležet.

Suchou litinovou pánev rozpálíme. Maso vytáhneme z marinády, necháme okapat, z každé strany lehce osolíme a položíme na pánev. Z obou stran pořádně opečeme.

Podáváme s jakkoliv upravenými bramborami a zeleninou.