

"Uzené" kuřecí se salátem z brambor a kukuřice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Uzená paprika - koření 3 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Limetková šťáva 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Brambory nové 500 g
- Kukuřice 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme, větší přepůlíme a vaříme. Po asi 10 minutách přidáme kukuřičné klasy a vaříme dalších 8-10 minut, dokud se brambory nedovaří. Kukuřici pak ořízněte z klasu.

Mezitím si nakrojíme kuřecí plátky (měly by být tak 1 - 1,5 cm široké, aby uvnitř nezůstaly syrové) a vetřeme do nich směs ze 2 lžic olivového oleje, papriky a prolisovaného koření. Grilovací pánev rozpalte pod grilem a pak na ní připravte maso.

Limetkovou šťávu, nejemno nakrájenou cibulku a zbytek oleje smíchejte. V míse smíchejte brambory, kukuřici a cibulkovou směs a podávejte jako přílohu k masu.

Použijte uzenou papriku - jinak nezískáte tu „uzenou“ chuť.