

Majówkowe grillowanie ze smakiem!

Wpisany przez Administrator

Majówkowe grillowanie ze smakiem!

Kulinarna uczta na świeżym powietrzu, w otoczeniu zieleni i w doborowym towarzystwie – marzymy o niej już od kilku miesięcy. Prezentujemy przepisy na specjały grillowe, które sprawdzą się podczas majówkowych spotkań ze znajomymi. Popularny ketchup oraz musztardę zastąpmy wyjątkowymi sosami, które podkreślą smak przygotowanych potraw!

Robert Muzyczka, Szef Kuchni Dworu Korona Karkonoszy jest pomysłodawcą wszystkich dań.



Autor zdjęcia: Tarsmak [Grillowanie](#)

Majówkowe grillowanie ze smakiem!

Wpisany przez Administrator

Faszerowany filet z kurczaka z sosem musztardowo-paprykowym

Składniki:

- 4 filety z kurczaka (każdy po ok. 150 g)

- 2 kulki sera mozzarella

- 3-4 pomidory suszone z oliwy

- olej

- świeża bazylia i rozmaryn

- sól, pieprz do smaku

- Sos musztardowo-paprykowy Tarsmak

Wykonanie:

Majówkowe grillowanie ze smakiem!

Wpisany przez Administrator

Fileta z kurczaka rozciąć tak, aby powstała kieszonka. Do środka włożyć połowę kulki mozzarella, pokrojone w paseczki suszone pomidory oraz posiekane zioła.

Doprawić do smaku solą, pieprzem i spiąć szpatułką do szaszłyków. Tak przygotowane filety wysmarować odrobiną oleju i grillować na ruszcie z obu stron po ok. 10 min. Podawać z pikantnym Sosem musztardowo-paprykowym Tarsmak.

Łosoś z grilla na warzywnej tortilli z sosem koperkowym
