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 nenáročné, Maso, Hlavní chod