

Pálivá kuřecí stehýnka s grilovaným pórkem a rajčatovým dresinkem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Koření Valencie smícháme s medem, olejem a namarinujeme kuřecí stehna. Z pórků odstraníme venkovní tvrdší listy a čistý pórek nakrájíme na 5 cm dlouhé kousky. Pórek vložíme do vroucí slané vody asi na 3 minuty. Necháme okapat a propláchneme studenou vodou. Dresink: Rajská omáčka, 50 ml vody, 4 lžíce oliv. oleje, cukr a podravky. Stehna dáme na gril a grilujeme 12 minut ze všech stran. Pak přidáme na gril pórek a grilujeme z každé strany 3 minuty. Grilovaný pórek servírujeme na talíři s dresinkem a stehýnky.

Ingredience

- **Pórek** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kuřecí maso** - 360 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Valencie 70 g** - 8 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 6 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 3 x 200 g** - 200 g

