

Tapas z kurczaka – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

- 4 Filety z piersi kurczaka
- 1 ząbek drobno posiekanego czosnku
- 2 gałązki rozmarynu
Listki szalwii lub 15 dużych listków (wtedy przepołować wzdłuż)
- 8 sztuk, Oliwki zielone bez pestek
sól
pieprz
Oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Listki tymianku i rozmarynu drobno posiekać i przełożyć do miski z oliwą z oliwek.
2. Dodać posiekany czosnek i dobrze wymieszać.
3. Filety z piersi kurczaka pokroić w wąskie paski (długości ok. 8-10 cm, grubości 1,5 cm), posolić i lekko posypać pieprzem.
4. Kawałki kurczaka włożyć do marynaty, do czasu aż nabierze aromatu ziół i czosnku. Wyjąć mięso, zostawić do odcieknięcia. Kawałki owinąć wzdłuż listkiem szalwii. Nadziać na rozwidlone szpadki. Mięso przeciąć w połowie, na każdy koniec szpadki nadziać po 1 oliwce.
5. Wrzucić na ruszt.