Grillowany kurczak z makaronem z cukinii

data aktualizacji: 2024.04.24 autor: Redakcja



Pierś:

- 2 podwójne piersi z kurczaka,
- 4 łyżki oliwy z oliwek,
- 2 ząbki czosnku,
- sok z cytryny,
- 1 łyżeczka oregano,
- 1 łyżeczka bazylia,

- sól, pieprz.

W misce wymieszaj oliwę, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, pieprz, zioła i cytrynę pokrojoną na cienkie plasterki. Do marynaty włóż mięso i odstaw do lodówki na godzinę. Piersi wyłóż na gorący ruszt i piecz po 5-6 minut z każdej strony. Podawaj grillowaną pierś z kurczaka z cukiniowym makaronem.

Makaron:

- 2 średnie cukinie
- 2 – 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- szczypta tartego parmezanu
- sól, pieprz

Cukinie umyć i wystrugać z niej długie wstążki przy pomocy temperówki do warzyw. Na patelni rozgrzać oliwę, wycisnąć na nią czosnek. Dorzucić pociętą cukinię i dusić, lekko mieszając przez 2-3 minuty. Pod koniec duszenia dodać sól i pieprz, porządnie wymieszać i wyłożyć na talerz, przed podaniem oprószyć parmezanem. Można dodać pomidorki koktajlowe.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38914-grillowany-kurczak-z-makaronem-z-cukinii