

Kurczak w prosciutto

Delikatne mięso z kurczaka owinięte w aromatyczną szynkę prosciutto, takie proste, a także pyszne.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 filety z kurczaka bez skóry, delikatnie rozbite grubości około 2 cm
- oliwa
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 4 plasterki prosciutto
- skórka z 2 cytryn
- 3 gałązki świeżego tymianku oberwać listki i lekko zmiążyć



Wykonanie:

Rozłóż plasterki prosciutto na desce. Na każdym plasterku

Umieść filet z kurczaka, aby można było zawinąć jego środkową część jeszcze tego nie rób.

Skrop filety oliwą, oprósz pieprzem, posyp skórką z cytryny i listkami tymianku.

Zawiń kurczaka w prosciutto.

Umieść kurczaka na rozgrzanym grillu ustawionym na wysoką temperaturę, tak aby złączenie prosciutto znajdowało się na spodniej stronie.

Posmaruj kurczaka oliwą, zamknij pokrywę i grilluj przez 4-5 minut, aż się zarumieni i całkowicie upiecze.

Zdejmij filety z grilla i połóż na podgrzanym talerzu, aby odpoczęły przez kilka minut.

Pokrój w ukośne kawałki, podawaj z grillowanymi szparagami i młodymi ziemniakami lub chrupiącą sałatą.