

Pomalu grilované kuřecí stehno s koprovou omáčkou

Celkový čas vaření **220 min.** 15 min. Doba přípravy **35 min.** Doba vaření **170 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):

1.465 kJ / 350 kcal

Tuky: **20 g** Bílkoviny: **30 g**

Sacharidy: **10 g**

INGREDIENCE

2 Porce

2	kuřecí stehýnka
150 ml	podmáslí
2	stroužky česneku, nakrájené
1 čajová lžička	mleté uzené papriky
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
1 polévková lžíce	olivového oleje
120 g	řeckého jogurtu
1 polévková lžíce	nasekaného čerstvého kopru
1 čajová lžička	citronové šťávy
2 čajové lžičky	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
10 g	čerstvého kopru na ozdobu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 kuřecí stehýnka - **150 ml** podmáslí - **2** stroužky česneku, nakrájené - **1 čajová lžička** mleté uzené papriky - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 polévková lžíce** olivového oleje
V misce smíchejte podmáslí, nasekaný česnek, paprikový prášek, Kikkoman Kimchi Chilli smáčku a Kikkoman Sójovou smáčku. Přidejte kuřecí stehna a důkladně je obalte v marinádě. Přikryjte a nechte marinovat alespoň 2 hodiny, ideálně přes noc, aby se chuť dokonale propojily.

Předehejte gril na střední teplotu. Vyjměte kuřecí stehna z marinády a nechte přebytečnou marinádu odkapat. Poté maso potřete olivovým olejem pro šťavnatý výsledek a křupavou kůrku.

Položte kuřecí stehna na gril a za občasných obracení grilujte 30–40 minut, dokud vnitřní teplota masa nedosáhne 75 °C a kůže nebude krásně křupavá s jemně ohořelými okraji.

Krok 2

120 g řeckého jogurtu - **1 polévková lžíce** nasekaného čerstvého kopru - **1 čajová lžička** citronové šťávy - **1 čajová lžička** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **10 g** čerstvého kopru na ozdobu
Smíchejte řecký jogurt, nasekaný kopr, citrónovou šťávu a Kikkoman Sójovou omáčku v malé misce. Dobře promíchejte a dochuťte.

Jakmile je kuře propečené, stáhněte ho z grilu a nechte pár minut odstát. Grilovaná kuřecí stehna podávejte s naběračkou koprové omáčky a ozdobte čerstvým koprem.

