



## Grillowany filet z warzywami



20 min.



4 os.



450 kcal/os.



6.70 zł/os.

### Składniki

- filet z piersi kurczaka - 1 kg
- ziemniaki - 1/2 kg
- czosnek - 1 główka
- suszony tymianek - 1 łyżeczka
- chrzan - 1 stoik
- buraczki czerwone - 1 stoik
- suszona bazylija - 1 łyżeczka
- pomidorki koktajlowe - 1/2 opak.
- olej - 1/2 szklanki
- cukinia - 1 szt.
- musztarda - 1 stoik
- sól, pieprz

### Sposób przygotowania

Mięso umyj, osusz i pokrój w plastry o grubości 2 cm. Zamarynuj w mieszance soli, pieprzu, bazylii, tymianku i musztardy.

Ziemniaki pokrój na ćwiartki, przypraw solą, pieprzem i tymiankiem.

Cukinię pokrój w plastry i razem z pomidorkami ułóż na grillu.

Grilluj zamarynowanego kurczaka przez 25 minut, a warzywa do zarumienienia się. Buraczki przesmaż na patelni. Zgrillowany filet z piersi kurczaka serwujemy z warzywami i ziemniakami, dodajemy chrzan, obok wykładamy buraczki. Smacznego!