Kuřecí steak se Sýrem na pánev, grilovanou kukuřicí a dipem



15 minut náročnost ●●○○

Tímhle receptem okouzlíte nejen na grilovací párty. Sýr na pánev se totiž neroztéká a tu chuť prostě musíte zažít.

Ingredience

- 500 g kuřecí prsa
- 1x Sýr na pánev 100 g
- 4 ks kukuřice
- 200 g Jihočeské zakysané smetany
- 1 lžíce citronové šťávy
- hrst čerstvých bylinek (bazalka, petržel, máta)
- sůl
- 1 lžíce přepuštěného Jihočeského másla
- pepř
- grilovací koření
- olej

Návod na přípravu:

Kuřecí maso okořeníme a v misce zalijeme olejem. Necháme odležet v lednici a poté grilujeme společně s kukuřicí potřenou Jihočeským máslem. Mezitím si připravíme bylinkový dip z Jihočeské zakysané smetany, bylinek, citronové šťávy, soli a pepře. Sýr na pánev grilujeme z obou stran. Na hotová kuřecí prsa položíme Sýr na pánev a podáváme s grilovanou kukuřicí, dipem ze zakysané smetany a salátem.

Více receptů se Sýrem na pánev najdete na www.syrnapanev.cz