

urece grudi u kecapu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** curecih grudi
- **nekoliko kašika** kecapa
- **3 kašice** meda
- **1 kašica** mešavine 5 kineskih začina
- **1-2 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

urece grudi oprati, osušiti i iseci na šnicle. Posebno pomešati kecap, med, ulje i začine, najbolje bi bilo u nekoj dubljoj posudi, dovoljno velikoj da meso može da stane... pa ubaciti šnicle u to. Ostaviti najmanje sat vremena u frižideru da meso upije ukuse, uz povremeno okretanje. Marinirano meso pržiti na zagrejanom ulju da se uhvati fina korica, a da meso bude lepo ispeceno i socno. Poslužiti uz prilog po želji...

Savet