



Kuře s houbovým krémem na grilu

<https://www.chillikuchyne.cz/kure-s-houbovym-kremem-na-grilu/>



 **4 Porce - 110 Kč**  **30 minut + grilování 40 min**
Příprava



Kuřecí stehna
0, 75 kg



Brambory
4 ks, nakrájené na plátky



Mrkev
1 ks, nakrájená na
tenké proužky



Houbová krémová
polévka
1 plechovka



Voda
1/4 hrnku



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti



Mleté chilli koření
dle chuti

Pokud si chcete užít krásy kempování se vším všudy, dopřejte si také výtečnou večeři v podobě kuřecích stehen grilovaných v alobalu s houbovým krémem a chilli. **Kuře s houbovým krémem na grilu** jen umocní zážitek, který tvoří hvězdy na temném nebi, zvuky přírody a letní pohoda.

Opékejte kuřecí stehna po 3 minuty z každé strany. Poté je po dvou umístěte na dostatečně velký kus alobalu (ideálně **2 vrstvy**). Rovnoměrně na každou porci rozmístěte brambory, mrkev, houbový krém, sůl, pepř a chilli koření. **Alobal uzavřete** tak, aby omáčka nevytékala a z každé strany opékejte na grilu 20 - 25 minut.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>