

# Vaření s Honzou Krobem

## Mango chilli kuře, česnekový dip, pita chléb

### Suroviny:

kuřecí křídylka, kuřecí špalíčky, sůl, zakysaná smetana, limetka, olivový olej, koriandr, česnek, mangové pyré, jalapenos papričky, pita chléb

### Postup přípravy receptu:

Kuře naložíme do 5% solného roztoku (t.j. 50 g soli na 1 l vody) na 24 hod. Poté grilujeme na nepřímém žáru. Mezi tím si připravíme dip ze zakysané smetany, kůry z limetky, oliv. oleje, soli, koriandru a česneku. Dále si připravíme mango chilli salsu. Do blenderu dáme mangové pyré, jalapenos papričky, trochu osolíme a rozmixujeme. Před servisem si dochutíme dressing limetovou šťávou. Pita chléb opečeme na grilu. Poté vše z grilu vyndáme. Kuře promícháme v misce s mango chilli salsou a společně servírujeme.

45 200

DIVÁKŮ SLEDUJÍCÍCH  
JTV DENNĚ

316 000

DIVÁKŮ SLEDUJÍCÍCH  
JTV TÝDNĚ



Jihočeská  
televize

90%

KOLIK OBYVATEL  
JIŽNÍCH ČECH  
ZNÁ JTV

94.8%

POKRYTÍ REGIONU  
JIŽNÍ ČECHY  
SIGNÁLEM

JTV a.s., Křižíkova 1696, 370 01 České Budějovice, IČ: 25156527