

Утиная грудка с овощами на гриле

Ингредиенты

- Утиная грудка - 1 шт
- Болгарский перец - 1 шт
- Кабачки - 1 шт
- Кукуруза - 1 шт
- Чеснок - по вкусу
- Морская соль - по вкусу
- Смесь перцев -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

На утиной грудке сделать насечки ножом со стороны кожи, натереть морской солью и смесью перцев. Оставить на 10 минут для небольшого маринования.

2

Овощи нарезать крупные кусками и приправить оливковым маслом, нарезанным чесноком, морской солью и смесью перцев.

3

Утиную грудку выложить на решетку кожей вниз. Готовить не переворачивая 8-10 минут, после перевернуть кожей вверх и продолжать готовить еще 8-10 минут. Затем снять с решетки и дать мясу «отдохнуть».

4

Овощи выложить на решетку и готовить до характерного «румянца» минут 10-12.

5

Нарезать утиную грудку, выложить овощи, украсить зеленью.

Приятного вам аппетита :)