



## Sposób przygotowania

Ziemniaki myjemy, suszymy, przekładamy do miski, polewamy olejem, posypujemy solą, czarnym pieprzem, suszoną pietruszką, dodajemy obrany czosnek i liście lubczyku. Całość dokładnie mieszamy. Ziemniaki po kilka sztuk układamy na folii aluminiowej i szczelnie zawijamy w folię. Układamy na rożnie i grillujemy ok. 30 -40 min w zależności od wielkości ziemniaków. Marynatę Musztardę mieszamy z olejem, pieprzem ziołowym i dodajemy sól do smaku. Filety z kurczaka myjemy, oczyszczamy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Obtaczamy je w marynacie i odstawiamy na ok. 15 min. Cukinię kroimy w cienkie długie plastry za pomocą obieraczki do warzyw. Filet z kurczaka układamy na folii aluminiowej, po długości dodajemy cukinię oraz szczypiorek w całości, ok. 5 szt. Folię zawijamy i grillujemy str. mięsa ok. 15 - 25 min na złoty kolor. Kurczaka kroimy na grube plastry, podajemy z ziemniakami i posiekanym szczypiorkiem z cebulką. Filety z kurczaka marynatą musztardową zamarynowałam, następnie cienkie plastry cukinii do nich dodałam. Ziemniaczki dobrze doprawiłam i grilla rozпалиłam. Wszystko w folię aluminiową schowałam i spokojnie czekałam, aż filety będą ozłoczone, a ziemniaczki dobrze upieczone. Całość posiekaną młodą cebulką ze szczypiorkiem posypałam i smaczny obiad gotowy miałam.

## Grillowany kurczak z cukinią i ziemniakami



### Składniki

- sól do smaku
- olej rzepakowy
- 2 łyżki musztarda miodowa Dijon
- 4 łyżki olej rzepakowy
- 1 płaska łyżeczka pieprz ziołowy
- 1 kg młode ziemniaki
- 2 szt. filety z kurczaka
- 1 szt. mała cukinia
- 1 szczypta pieprz czarny mielony
- 1 łyżka suszona pietruszka
- 1 łyżeczka świeży lubczyk
- 1 szt. główka czosnku
- 1 szczypta sól do smaku
- 1 szt. młoda cebulka ze szczypiorkiem