



przepisy.pl

## Filet z grilla z ogórkami w sosie koperkowym



### Składniki:

- filet z kurczaka - 2 sztuki
- pieprz - 2 szczypty
- oliwa - 3 łyżki
- jogurt grecki - 1 szklanka
- ocet winny - 1 łyżeczka
- majeranek - 2 szczypty
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziolowy Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ogórki obieramy i kroimy w plasterki. Jogurt mieszamy z sosem czosnkowo ziołowym i octem. Sos łączymy z ogórkami i odstawiamy do lodówki na około 20-30 minut.
2. Filety z kurczaka rozklepujemy i nacieramy oliwą. Posypujemy przyprawą do karkówki, kosteczką czosnkową, pieprzem, chilli i majerankiem. Smazymy na grillu (lub patelni grillowej) do czasu aż mięso się zarumieni.
3. Mięso serwujemy z ogórkami. Świetnie pasują do tego dania także frytki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)