



## Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

140 g ◆ Царевица  
12 бр. Пилешки бутчета

1 с.л. Мед

8 с.л. Зехтин

2 с.л. ◆ Микс за грил/  
барбекю

### За сос чимичури

1 ч.л. ◆ Чесън на гранули

3 с.л. Пресен магданоз

2 с.л. Пресен риган

2 с.л. Оцет

40 ml Олио

1 ч.л. ◆ Лютото чили

◆ Морска сол

◆ Черен пипер на зърна

# Пилешки бутчета и царевица със сос чимичури

🕒 70–90 Минути



## Подготовка

- За да направите сос чимичури, разбъркайте всичко освен олиото с помощта на блендер. След това изсипете в купичка и полейте със зехтина. Овкусете със сол и черен пипер и оставете настрана за кратко да се разделят вкусовете.
- Махнете водата от зърната царевица (ако сте използвали консерв) и запържете в малко зехтин на тиган.
- В купичка разбъркайте меда, зехтина и микса за грил/барбекю, за да направите марината за бутчетата.
- Махнете долния хрущял на бутчетата като разрежете около костта под него, за да Ви е по-лесно. Избутайте кожичката малко нагоре.
- Намажете бутчетата с марината и оставете да престоят 20 минути. През това време оставете грила/скарама да загрява (или включете фурната на 200°C).
- Опечете бутчетата за около 30/40 минути и сервирайте с царевица, овкусена със сос чимичури.

**СЪВЕТ:** Поднесете със зелена салата.

