



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.	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

Пилешки бутчета и царевица със сос чимичури

⌚ 70—90 Минути



Подготовка

- 1 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 развият вкусовете.
- 2 Махнете водата от зрънцата царевица (ако сте използвали консерва) и запържете в малко зехтин на тиган.
- 3 В купичка разбъркайте меда, зехтина и микса за грил/барбекю, за да направите марината за бутчетата.
- 4 Махнете долния хрущял на бутчетата като разрежете около костта под него, за да ви е по-лесно. Избутайте кожичката малко нагоре.
- 5 Намажете бутчетата с марината и оставете да престоят 20 минути. През това време оставете грила/скарата да се загрява (или включете фурната на 200°C).
- 6 Опечете бутчетата за около 30/40 минути и сервирайте с царевица, овкусена със сос чимичури.

СЪВЕТ: Поднесете със зелена салата.

