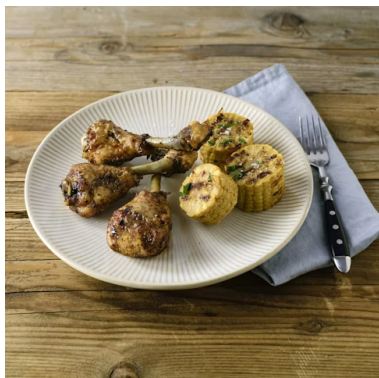
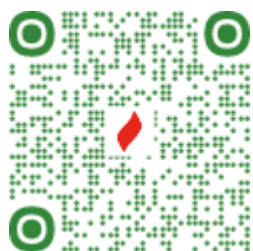




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

16 бр.	Пилешки бутчета
2 с.л.	Слънчогледово олио
2 с.л.	Мед
4 бр.	Царевица (цяла), предварително сварена
20 г	Масло
3 с.л.	♦ BBQ Пиле
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян



Пилешки бутчета с медена марината

⌚ 30—40 Минути



Подготовка

- 1 Измийте пилешките бутчета със студена вода и подсушете с кухненска хартия. Разрежете кожата около костта в горната част.
- 2 Направете марината, като комбинирате слънчогледовото олио, микса за Грил пиле на Kotányi и меда. Намажете бутчетата с половината марината.
- 3 Нарежете царевицата на кръгчета (както на снимката), намажете с масло и овкусете със сол и черен пипер.
- 4 Печете бутчетата от всички страни за около 10 минути общо, като към края на времето за печене намажете с останалата марината. Гриловайте и парчетата царевица, докато покафенят.
- 5 Гарнирайте пилешките бутчета с царевицата на грил и сервирайте.