

Куриные окорочка в медовом маринаде

30—40 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

16 шт.	Куриные окорочка
2 ст. л.	Подсолнечное масло
2 ст. л.	Мед
4 шт.	Кукуруза в початках, предварительно приготовленная
20 г	Сливочное масло
3 ст. л.	Приправа для Птицы на углях
	Соль морская
	Перец черный молотый

Способ приготовления

1. Промойте куриные окорочка под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Срежьте кожу вокруг кости в верхней части.
2. Приготовьте маринад, смешав подсолнечное масло, приправу Птица на углях от Kotányi и мед. Смажьте окорочка половиной маринада.
3. Смажьте кукурузу сливочным маслом и добавьте соль и перец.
4. Обжарьте окорочка на гриле со всех сторон в течение примерно 10 минут, смазав их остатками маринада ближе к концу приготовления. Обжарьте кукурузу в початках на гриле до золотистого цвета.
5. Подавайте куриные окорочка с жареной на гриле кукурузой.