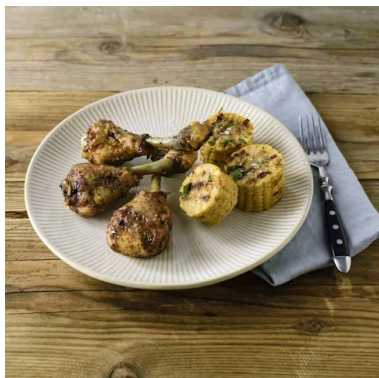




Куриные окорочка в медовом маринаде

🕒 30—40 Мин. 

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.

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

