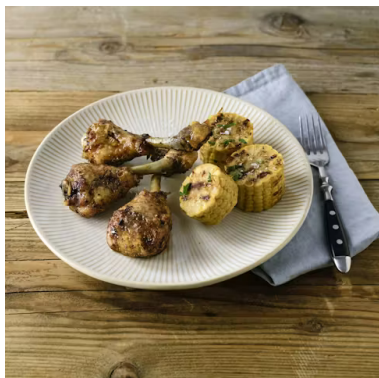




Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

16 kus	Kuracie dolné stehná
2 PL	Slnečnicový olej
2 PL	Med
4 kus	Celá kukurica, predvarená
20 g	Maslo
3 PL	♦ Koreninová soľ na Grilované kura
	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
	♦ Čierne korenie mleté

Kuracie dolné stehná s medovou marinádou

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Opláchnite kuracie stehná studenou vodou a osušte papierovou utierkou. Narežte kožu okolo kosti na hornej strane.
- 2 Pripravte si marinádu zmiešaním slnečnicového oleja, zmesi Kotányi na grilovanú hydinu a medu polovicou tejto marinády potrite dolné stehná.
- 3 Potrite celú kukuricu maslom, potom ochuťte soľou a korením.
- 4 Dolné stehná grilujte zo všetkých strán spolu približne 10 minút a ku koncu grilovania ich potrite zvyškom marinády. Celú kukuricu tiež pripravte na grile, kým pekne nezhnedne.
- 5 Grilované kuracie Dolné stehná naservírujte s celou grilovanou kukuricou a podávajte.

