



Mézes csirkecombok grillezett kukoricával

🕒 30–40 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 A csirkecombokat hideg vízzel mossuk meg és konyhai papírtörlővel töröljük szárazra. A csont mellett a bőrt vágjuk körbe.
- 2 Napraforgóolajból, a Kotányi Grill Szárnyas fűszerkeverékből és mézből készítsünk pácot. A csirkecombokat kenjük be a pác felével.
- 3 A kukoricacsöveket vajjal kenjük körbe, majd sózzuk, borsozzuk.
- 4 A csirkecombokat 10 percig grillezzük, közben többször forgassuk. A grillezés vége előtt a maradék páccal locsoljuk meg. A kukoricákat grillezzük szép barnára.
- 5 A grillezett csirkecombokat a kukoricával tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

16 db	Alsó csirkecomb
2 EK	Napraforgóolaj
2 EK	Méz
4 cső	Főtt kukorica
20 g	Vaj
3 EK	♦ Grill szárnyas fűszerkeverék
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Feketebors, őrölt

