



Pileći batak s kukuruznim chimichurrijem

🕒 70—90 Min 🍷 🍷 🍷

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 jušna žlica	Limunovog soka
1 čajna žličica	♦ Češnjak u granulama
1 čajna žličica	♦ Peršin usitnjeni
2 jušne žlice	Octa
1 čajna žličica	♦ Origan usitnjeni
1 čajna žličica	♦ Chili Peperoncini mrvljeni
40 ml	Ulja
1 jušna žlica	♦ Grill Chicken
G	Ocijedenih kukuruza
12 kom	Pilećih bataka
1 jušna žlica	Meda
8 jušnih žlica	Maslinovog ulja

- 1 Započnite s Chimichurrijem. Pomiješajte češnjak u granulama, limunov sok, peršin, origan, 2 žlice octa, chili peperoncini i ulje te pustite da odstoji 10 minuta.
- 2 Procijedite kukuruz te ga tostirajte na tavi s malo maslinovog ulja.
- 3 Za pileće batke, u posudi pomiješajte maslinovo ulje s medom i Kotányi Grill piletinom.
- 4 Zarežite pileće batke ispod hrskavice sve do kosti. Sve tetive treba odsjeći. Nožem uklonite hrskavicu na donjem kraju i malo gurnite kožu prema gore.
- 5 Premažite pileće batke marinadom i pustite da odmore 20 minuta. U međuvremenu zagrijte roštilj ili pećnicu na 200 stupnjeva.
- 6 Pecite 30 do 40 minuta. Poslužite uz chimichurri i kukuruz.

