



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 🔥 Origano usitnjeni
- 1 čajna žličica 🔥 Chili Peperoncini mrvljeni
- 40 ml Ulja
- 1 jušna žlica 🔥 Grill Piletina Mješavina Začina
- 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, origano, 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.

