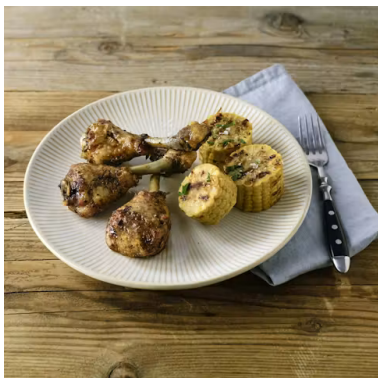
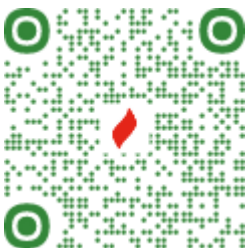




Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

16 celih	Piščančjih bedrc
2 žlici	Sončničnega olja
2 žlici	Medu
4 celi	Koruzni storži, kuhani
20 g	Masla
3 žlice	♦ Žar perutnina, začimbna mešanica
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Popper črni mleti



Piščančja bedrca z medeno marinado

⌚ 30—40 Min   

Priprava

- 1 Piščančja bedrca splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Na zgornjem robu zarezite kožo okrog kosti.
- 2 Sončnično olje, začimbno mešanico za perutnino na žaru Kotányi in med zmešajte v marinado. Nato piščančja bedrca premažite s polovico marinade.
- 3 Koruzne storže po celem premažite z maslom, nato pa začinite s soljo in poprom.
- 4 Piščančja bedrca na žaru pecite 10 minut z vseh strani ter jih proti koncu časa pečenja premažite s preostalo marinado. Tudi koruzne storže pecite na žaru, dokler lepo ne porjavijo.
- 5 Na žaru pečena piščančja bedrca skupaj s koruznim storžem položite na krožnik ter postrezite.