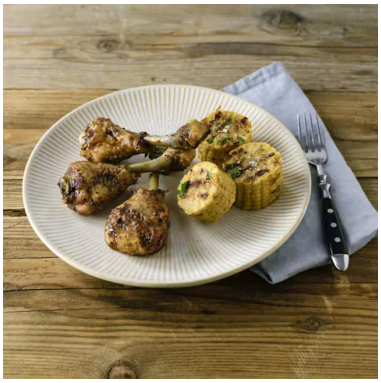


Pulpe de pui cu marinată cu miere

30—40 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

16 bucată	Pulpe de pui
2 lingură	Ulei de floarea soarelui
2 lingură	Miere
4 bucată	Porumb pe știulete, prefiert
20 g	Unt
3 lingură	Grill pui amestec de asezonare
	Sare de mare iodată
	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Clătește pulpele de pui cu apă rece și usucă-le prin tamponare cu un prosop de hârtie. Taie pielea lângă os în partea de sus.
2. Prepară o marinată combinând ulei de floarea soarelui, amestecul de asezonare Kotányi Grill Pui și miere și unge pulpele de pui cu jumătate din marinată.
3. Adaugă unt pe porumb și apoi asezonează cu sare și piper.
4. Prepară pulpele de pui la grătar, întorcându-le pe toate părțile timp de aproximativ 10 minute în total, iar spre finalul preparării pe grătar toarnă pe ele restul de marinată. Coace și porumbul pe știulete pe grătar până când se rumenește frumos.
5. Așază pe platou pulpele de pui la grătar cu porumb pe știulete copt la grătar și servește.