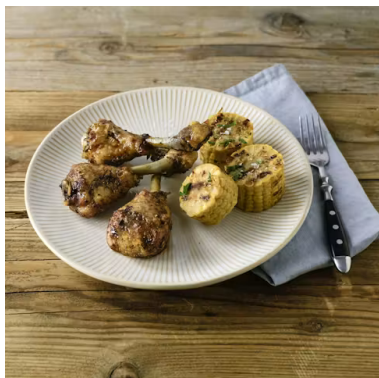




Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

16 szt.	Udka z kurczaka
2 łyżki	Olej słonecznikowy
2 łyżki	Miód
4 szt.	Kolba kukurydzy , wstępnie ugotowana
20 g	Masło
3 łyżki	♦ Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
	♦ Pieprz Czarny mielony

Udka z kurczaka w marynacie miodowej

🕒 30—40 Min   

Przygotowanie

- 1 Opłucz udka kurczaka zimną wodą i osusz ręcznikiem papierowym. Natnij skórę wokół kości u góry.
- 2 Przygotuj marynatę mieszając olej słonecznikowy, miód i mieszankę przypraw Grill do Kurczaka Kotányi, a następnie nasmaruj udka połową marynaty.
- 3 Nasmaruj kolbę kukurydzy masłem, a następnie przypraw solą i pieprzem.
- 4 Grilluj udka kurczaka ze wszystkich stron przez około 10 minut, pod koniec grillowania dodaj resztę marynaty. Grilluj kolbę kukurydzy, aż się ładnie przyrumieni.
- 5 Grillowane udka z kurczaka podawaj razem z grillowaną kolbą kukurydzy.

