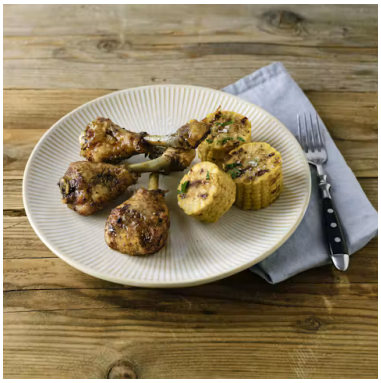


Udka z kurczaka w marynacie miodowej

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

16 szt.	Udko 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

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.