

## Grillowany słodko-pikantny kurczak



### BERTPVD



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka kurczaka</b>	6 szt
<b>udziec z kurczaka</b>	6 szt
<b>sos słodko-kwaśny</b>	4 łyżki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	4 łyżki
<b>przyprawa do kurczaka</b>	2 łyżki
<b>olej roślinny</b>	50 ml
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka dokładnie myjemy i suszymy ręcznikiem papierowym. Polewamy kurczaka olejem i doprawiamy papryką, pieprzem, przyprawą do kurczaka oraz sosem słodko kwaśnym. Rozpalamy grilla i grillujemy około 25 minut. Po 12-13 minut na stronę. Jeżeli nie mamy grilla robimy go na grillu w piekarniku (termoobieg 180 C) 40 minut (20 minut na stronę).