

## Pałki z grilla w piwie



### KUCHAREK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Mięso:

**pałki z kurczaka** 12 sztuk

### Marynata:

**przyprawa KUCHAREK** 3 łyżeczki

**olej rzepakowy** 1 szklanka

**musztarda delikatesowa** 2 łyżeczki

**czosnek** 4 ząbki

**papryka słodka mielona** 1 łyżka

**piwo miodowe** 1 szklanka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty łączymy.

Umyte i osuszone pałki z kurczaka wkładamy do marynaty i marynujemy minimum godzinę.

Tak przygotowane pałki grillujemy na tackach aluminiowych z każdej strony na złoty kolor skrapiając pozostałą marynatą.