

## Pałki z kurczaka grillowane w miodzie i przyprawach



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pałki z kurczaka</b>	4 sztuki
<b>Marynata</b>	
<b>olej sezamowy</b>	2 łyżki
<b>biały ocet winny</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	3 łyżki
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>imbir starty</b>	2 łyżki
<b>rozmaryn siekany</b>	1,5 łyżki
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>Musztarda ze śliwownicą Prymat</b>	1 łyżka
<b>Sól morska z pieprzem Prymat w młynku</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Marynata:

1. Połącz ze sobą wszystkie składniki marynaty.
2. Mieszaj je do momentu, aż cały cukier się rozpuści.

#### Kurczęta:

1. Pałki z kurczaka natnij je po obu stronach.
2. Mięso włóż do szklanego lub plastikowego naczynia i posmaruj marynatą.
3. Przykryj naczynie i odstaw do lodówki na min. 4h.

#### Grillowanie:

1. Pałki piecz na naoliwionym ruszcie - po 15 minut z każdej strony, do momentu aż skórka będzie rumiana i chrupiąca, a sok wyciekający z mięsa przezroczysty.
2. W trakcie pieczenia smaruj je marynatą, którą wcześniej zagotuj.

