

Podudzie kurczaka grillowane



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	4
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
Czosnek suszony Prymat	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podudzie nacieramy solą i przyprawą do kurczaka. Posypujemy jeszcze czosnkiem granulowanym i skrapiamy oliwą. Oliwę dokładnie rozprowadzamy pędzelkiem po całej powierzchni podudzia i odstawiamy na 1-2 godziny w chłodne miejsce. Grillujemy na kolor rumiany. Smacznego.