

Uda z kurczaka z grilla



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

kurczak	8 szt.uda z kurczaka
marynata;	
oliwa	1/3 szkl,
sos sojowy	1 łyżka,
musztarda	1 łyżka duża,
ząbki czosnku	3 przeciśnięty przez prasę
sól	1/2 łyżeczki,
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka,
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżeczka,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uda z kurczaka oczyścić , umyć , osuszyć .

Marynata;

Składniki na marynatę dokładnie wymieszać.

Uda z kurczaka włożyć do marynaty wymieszać ponownie i zostawić na 2 -3 godziny.

Następnie ułożyć zamarynowane uda na tacce do grilla i grillować na rozgrzanym grillu do miękkości mięsa,obracając co jakiś czas i podlewając pozostałą marynatą.

Podawać do grillowanych lub pieczonych ziemniaczków i surówek.