

Udka estragonowe z grilla.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udek z kurczaka,	5 sztuk
soli	2 płaskie łyżeczki
papryki mielonej słodkiej	2 łyżeczki
papryki mielonej ostrej	2 łyżeczki
estragon	4 łyżeczki
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, podzielić udka na połowy. Osuszyć, lekko posmarować olejem.

Sól, estragon, papryki słodką i mieloną wymieszać i obficie natrzeć mięso. Odstawić do lodówki na kilka godzin (można doprawić dzień przed grillowaniem).

Mięso piec na grillu, często przewracając na drugą stronę. Najlepiej wybierać mniejsze udka, by dobrze się dopiekły w środku. Mięsko pięknie pachnie i świetnie smakuje. Polecam!