

Miodowy kurczak z grilla



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak cały lub udka, pałki i skrzydełka

marynata

miodu 2 łyżki

oliwy 0,5 szkl

czosnku 2-3 ząbki

chilli szczypta

sól

pieprz

rozmaryn

sok z cytryny lub z poamarańczy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty wymieszać. Całego kurczaka podzielić na porcje. Uwaga - z piersi nie zdejmujemy skóry!

Kawałki kurczaka zaleamy marynatą i odstawiamy do doby do lodówki.

Kurczaka pieczemy na grillu, co jakiś czas obracając i smarując marynatą.