

## Miodowe pikantne udka z kurczaka



**BEATA77**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| <b>udek z kurczaka,</b>                      | 1 kg    |
| <b>soku z cytryny</b>                        | 2 łyżki |
| <b>miodu</b>                                 | 2 łyżki |
| <b>Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat</b> |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód wymieszaj z sokiem z cytryny, solą, pieprzem i kilkoma kroplami sosu tabasco. Udka opłucz pod bieżącą wodą, obtocz je w marynacie i oprósz przyprawą do kurczaka. Wstaw do lodówki na 2 godz. Smaż na grillu przez ok. 30 min często obracając.