

Udka kurczaka z grilla Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	5 sztuk
olej	3/4 szklanki
sos sojowy	8 łyżek
ocet ryżowy	6 łyżek
papryczki chilli z zalewy Tao Tao-posiekane	2 sztuki
czosnek świeży-przeciśnięty przez prasę	8 ząbków
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
trawa cytrynowa	1 (z zalewy)
Grill przyprawa klasyczna Prymat	3 czubate łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty utrzeć trzepaczką. Umyte udka podzielić na dwie części (udka i pałki), zalać marynatą i włożyć do lodówki na całą dobę. Wyjąć z marynaty i piec na gorącym ruszcie, co jakiś czas smarując marynatą przez 35-40 minut (zależy od grilla). Smacznego!.