Piracki kurczak z grilla

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	60 dag
miodu	2 łyżki
oliwy z oliwek	50 ml
Grill przyprawa pikantna Prymat	2 łyżki
curry	1/2 łyżeczki
z połowy cytryny	sok
rum	80 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić na plastry. Każdy plaster natrzeć solą wymieszana z czarnym pieprzem. Przełożyć do szklanego naczynia. Sok z cytryny wymieszać z rumem, miodem, przyprawą Grill Pikantny, oliwą z oliwek i curry. Składniki połączyć i przygotowana marynatą zalać plastry kurczaka. Przykryć folią do żywności i odstawić na 12 godzin w chłodne miejsce.

Wyjęte z marynaty, lekko osaczone plastry kurczaka ułożyć na wysmarowanym olejem ruszcie. Grillować około 20 minut, często obracając. Mięso musi być rumiane.