

Kurczak w brandy z grilla



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	5-6 sztuk
por	5 sztuk
cebula	2 sztuki
pieczarki	20 dag
brandy	50 ml
keczup	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pikantny keczup należy wymieszać lub zmiksować z brandy, solą, pieprzem mielonym i słodką papryką. Marynatą przygotowaną w ten sposób należy nasmarować udka z kurczaka i odstawić je w chłodne miejsce na około 2 godziny. Pieczarki dobrze oczyścić, opłukać i pokroić w połówki, cebulę obrać z łupinek i pokroić w cienkie plasterki, pory również pokroić w plasterki. Udka należy ułożyć na aluminiowej tacy, obłożyć cebulą, porami i pieczarkami. Grillować przez około 30 minut.