

Kurczak z grilla z sosem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kurczak	wg uznania
masło do smażenia	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sos	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W słonej wodzie podgotowujemy kurczaka, odcedzamy i osuszamy. Smarujemy go roztopionym masłem. Pieczemy na mocno podgrzanym grill'u . Obracamy na wszystkie strony, tak aby zaczerwienił się równomiernie ze wszystkich stron. Sos przygotowujemy, mieszając majonez z musztardą, jogurtem, cebulą, posiekaną pietruszką, pokrojonymi w drobne kosteczki jajka, sokiem cytrynowym(lub octem jabłkowym) i solą do smaku.

Składniki do sosu:

mały słoik majonezu

łyżka musztardy

łyżka naturalnego jogurtu

1 starta cebula

łyżka posiekanej natki pietruszki

2 jajka ugotowane na twardo

1 łyżka soku z cytryny lub octu jabłkowego

sól