

## Grillowane udko



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>udko</b>	1 sztuka
<b>Grill przyprawa pikantna Prymat</b>	do smaku
<b>piwo</b>	do smaku
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka umyć osuszyć i przyprawić solą ziołową, czosnkiem oraz przyprawą do grilla pikantną. Wsadzić do lodówki pod przykryciem z folii aluminiowej by się przegryzły przyprawy ok 30-40 min. a następnie smażyć na grillu ok 30 min. Pamiętać o przewracaniu. Pod koniec pieczenia połączyć udko piwem i chwilę podpiec. Smacznego !!