

Pałeczki i skrzydełka kurczaka z grilla

Autor: **drNowak**Przepisów: **169** Ocena: **944**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Pałeczki, skrzydełka (dowolna ilość)
- Przyprawy na marynatę: oregano, bazylię, cząber, majeranek, czubrycę, paprykę ostrą, słodką, curry, czosnek suszony, chilli i mi
- Olej

Sposób przygotowania:

1. Części kurczaka płuczę i osuszam.
2. Przygotowuję marynatę ziołową.
3. Części kurczaka wkładam do miseczki, obsypuję przyprawą z olejem. Wcieram marynatę. Układam kolejną warstwę.
4. Miskę zakrywam folią i wkładam do lodówki na noc.
- 2 5. Grilluję na tackach w momencie jak płomień grilla zgaśnie i brykiet jest mocno rozgrzany.
6. Kilukrotnie obracam w trakcie grillowania.
7. Grilluję aż będą przypieczone.
Można wcześniej części kurczaka poddusić w domu np. w brytfannie lub rękawie foliowym a na grillu tylko podpiec.

Twoje notatki do przepisu: