



Grillowane udka z rosółu

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony w plastrach - 8 sztuk
- włoszczyzna - 1 pęczek
- Musztarda Dijon - 1 łyżka
- miód pszczeli - 1 łyżka
- świeży tymianek kilka gałązek
- świeży rozmaryn kilka gałązek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki
- olej - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pałki z kurczaka włóż do garnka, zalej wodą. Dodaj oczyszczoną i pokrojoną włoszczyznę, liść laurowy oraz ziele i pieprz – ugotuj tradycyjny rosół. Z gotowego rosółu udka wyjmij i ostudź.
2. W miseczce wymieszaj podgrzany lekko miód, olej, musztardę oraz przyprawę Knorr. Całość wymieszaj.
3. Udka zamarynuj w przygotowanej marynacie i posyp posiekаныmi ziołami.
4. Każde z udek zawiń w plaster boczku.
5. Następnie ułóż na ruszcie rozgrzanego grilla. Smaż ok. 10 minut obracając co chwila, aby udka nie przypaliły się. Gotowe podawaj z chrupiącymi grzankami z grilla i sałatą

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl