



przepisy.pl

Pałki z kurczaka marynowane w piwie



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki kurczaka - 12 sztuk
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- cukier muscovado - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 0.5 łyżeczek
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- posiekana szalotka - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 0.5 szklanek
- piwo - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz pałki z kurczaka. W misce pomieszaj oliwę z przyprawą Knorr, czarny pieprz, kminek, ostrą paprykę, cukier, ketchup Hellmann's, posiekany czosnek i cebulę, piwo oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
2. W powstałej marynacie zanurz pałki z kurczaka pozostaw je w chłodnym miejscu na co najmniej 12 godzin.
3. Udkę grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 40 minut. Grilluj cały czas przekręcając udka i smarując je marynatą co jakiś czas.

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