Skrzydełka z grilla

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

skrzydełka kurczaka - 70 dag
czosnek - 2 ząbek
oliwa z oliwek - 3-4 łyżka
chili - 1/4 łyżeczka
miód prawdziwy - 1 łyżeczka
wędzona papryka mielona - 1 łyżeczka
przyprawa do kurczaka - 1 łyżeczka
piwo jabłkowe - 2-3 łyżka
ketchup łagodny - 1 łyżka
sól i pieprz - do smaku
Dodatki -
cukinia - trochę
pomidorki koktajlowe - kilka
oliwa - 1-2 łyżka
bazylia świeża - kilka listków
chleb tostowy - trochę
sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Skrzydełka marynowane w jabłkowym piwie, miodzie i czosnku, grillowane i podane z warzywami są przepyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek przecisnąć przez praskę, wymieszać z piwem, oliwą, mieloną papryką, miodem, ketchupem, chili i przyprawą do kurczaka. Cukinie umyć i razem ze skórką pokroić na 1 cm krążki, oprószyć solą, pozostawić na 10 minut. Gdy cukinia puści sok osuszyć papierowym ręcznikiem, oprószyć pieprzem, posmarować oliwą.

Dokładnie umyte skrzydełka osuszyć papierowym ręcznikiem, usunąć najcieńszą porcję, a resztę podzielić na 2 części. (do grillowania wykorzystałam najgrubsze porcje skrzydełek)

Natrzeć solą i pieprzem, zanurzyć w przygotowanej marynacie, przykryć folią i pozostawić w chłodnym miejscu na 2-3

godziny.

Następnie mięso ułożyć na aluminiowej tacce, włożyć na rozgrzany grill, przykryć i grillować pod po 15 minut z każdej strony. Pod koniec na tackę ułożyć przygotowane cukinie i pieczywo, piec po 1 minucie z każdej strony.

Takie skrzydełka podawać z grillowanym pieczywem, cukinią z dodatkiem pomidorków koktajlowych i świeżej bazylii.