

MEKSYKAŃSKIE SKRZYDEŁKA

Z GRILLA!

**MEKSYKAŃSKIE
SKRZYDEŁKA**

w marynacie z tequili, limoncy
i paście z chilli



SKŁADNIKI NA MEKSYKAŃSKIE SKRZYDEŁKA Z GRILLA

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- 2 łyżki miodu
- limonka
- kolendra
- pieczywo do podania

marynata:

- 100 ml tequili
- 100 ml soku z limonki
- 100 ml soku z pomarańczy
- 100 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki harissy
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka kuminu
- 2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu



1 SKRZYDEŁKA POKRÓJ NA 3 CZĘŚCI

Skrzydełka pokrój na 3 części, lotki (czyli te najcieńsze części) odłóż, nie będziemy ich grillować ale możesz wykorzystać je do przygotowania bulionu. Połącz wszystkie składniki marynaty. Uwaga ilość pasty harissa zależy do indywidualnych smaków, dodawaj powoli i próbuj. Skrzydełka przełóż do miski albo woreczka strunowego i zalej marynatą. Wymieszaj aby mięso dokładnie pokryło się marynatą i odłóż do lodówki na minimum 4 godziny lub na noc.

2 PRZED GRILLOWANIEM WYCIĄGNIJ

mięso z lodówki i pozwól mu złapać temperaturę pokojową.

3 ROZGRZEJ GRILL USTAWIAJĄC POKRĘTŁA

w pozycji medium, kiedy grill osiągnie temperaturę 200°C zmniejsz moc palników do minimum, wyczyść dwustronny żeliwny ruszt i spryskaj lub posmaruj je olejem. Skrzydełka rozłóż równomiernie na grillu, a pozostałą marynatę przelej do garnuszka. Dodaj 2 łyżki miodu i pozwól mu się zredukować.

5 GRILLUJ SKRZYDEŁKA

Skrzydełka grilluj przez 20 minut, odwracaj je w miarę czasu. Po 20 minutach posmaruj skrzydełka zredukowanym sosem, grilluj jeszcze 6-8 minut. Ściągnięte z grilla skrzydełka możesz jeszcze polać sosem lub podać go w osobnej miseczce, do maczania mięsa lub chleba.

6 SMACZNEGO

Podawaj od razu po przygotowaniu, z kolendrą, kawałkami limonki oraz pieczywem.

RONDELEK Z SILIKONOWYM PĘDZELKIEM

INDEKS: 61490

Rondelek z silikonowym pędzelkiem znajdzie wiele zastosowań podczas grillowania i nie tylko. Wykorzystasz go do podgrzewania sosów, przyrządzania marynat i rozpuszczania masła. Pędzelkiem z silikonową końcówką z łatwością naniesiesz sos bbq na żeberka, nawilżysz kurczaka i natłuszczysz ruszt. Włosie pędzelka odporne jest do temperatury 260 stopni Celsjusza. Pojemność rondelka 300 ml.



SZCZYPCE KROKODYLKI BARON™ - DŁUGIE

INDEKS: 664036

W rękawicach skórzanych z łatwością przeniesiesz rozgrzany żeliwny garnek, brytfannę czy stojak na kurczaka. Im częściej ich używasz tym lepiej dopasowują się do Twoich dłoni. Pięciopalczałość zapewnia pewny chwyt. Rękawice wykończone są stylowymi niebieskimi akcentami oraz logiem Broil King.



ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945

Rozpylacz oleju doskonale sprawdza się do spryskiwania olejem żeliwnej płyty np. robieniu pancakes. Polecany do konserwacji rusztów olejem - to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku.



SKRZYDEŁKA W STYLU MEKSYKAŃSKIM MARYNOWANE W TEQUILI, LIMONCE I PAŚCIE Z CHILLI



WIĘCEJ PRZEPISÓW
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time