

# PODUDZIA Z KURCZAKA W SOSIE BBQ





## SKŁADNIKI NA PODUDZIA Z KURCZAKA W SOSIE BBQ

- 12 podudzi z kurczaka
- 12 plastrów wędzonego boczku
- 0,5 litra soku z pomarańczy
- 1 pomarańcza
- gałązka rozmarynu
- 4 łyżki sosu bbq

### DO PODANIA

- pieczywo
- cząstki pomarańczy lub cytryny
- szczypior



## 1 ZACZNIJ OD

udek, natnij skórę oraz ścięgną pod kostką i delikatnie podsuń w górę, dzięki temu będą miały ładny kształt i wygodniej będzie się je trzymać. Do zamarynowania udek wykorzystaj ulubione przyprawy. Doprawione podudzia zawiń w plastry boczku i odłóż do lodówki na minimum godzinę, polecam zostawić je na całą noc.

## 2 ODPAL PALNIKI

i rozgrzej grill do temperatury wewnętrznej 180-200°C. Środkowe palniki ustaw na najmniejszą moc, natomiast boczne na MEDIUM. Stalową brytfannę umieść nad środkowymi palnikami, wlej sok pomarańczowy, włóż kilka plasterków pomarańczy i rozmaryn. Sok będzie odparowywał i nadawał dodatkowy aromat potrawom. Podudzia zawieś na na wieszaku do podudzi i wstaw go do brytfanny. Zamknij pokrywę grilla aby gorące powietrze mogło konwekcyjnie opiekać danie.

## 3 PRZYGOTUJ SOS BBQ

jeżeli jest zbyt gęsty możesz dodać do niego łyżkę soku z pomarańczy. Po upływie 35-40 minut kontroluj temperaturę wewnętrzną mięsa przy pomocy termometru błyskawicznego, jeżeli przekroczyła 70°C - czas na dodanie efektu wow czyli karmelizowaną skórę. Pojedyncze pałki podudzi zdejmuj z wieszaka i obtaczaj je w sosie BBQ, w wersji łagodnej w soku i miodzie. Tak przygotowane podudzia umieść ponownie na wieszaku. Kiedy wszystkie porcje odwieszysz ponownie, zamknij pokrywę i grilluj przez 10-15 minut. Przed podaniem skontroluj czy temperatura wewnętrzna przekroczyła 83°C.

## 5 SMACZNEGO

Podawaj z grillowanym pieczywem i dodatkową porcją sosu do zamaczania. Sos BBQ możesz zblendować z płynem powstałym w brytfannie, dodając również pomarańcze obrane ze skórki.

## TERMOMETR DO BŁYSKAWICZNEGO POMIARU TEMPERATURY

INDEKS: 61825

Idealny do szybkiego pomiaru temperatury grillowanego mięsa. Sonda ze stali szlachetnej oraz podświetlany ekran z natychmiastowym odczytem temperatury zagwarantują, że w każdej chwili precyzyjnie określisz stopień wypieczenia mięsa. Wszystko czego potrzebuje ogrodowy kucharz, kompaktowy i niezawodny.



## WIESZAK NA PODUDZIA Z BRYTFANNĄ

INDEKS: 64152

Wieszak na podudzia z brytfanną umożliwia wygodne i łatwe podwieszenie podudzi oraz skrzydełek. Brytfanna wypełniona płynną marynatą dodatkowo nawilża mięso i dodaje mu smaku. Dzięki temu, że mięso nie ma bezpośredniego kontaktu z ogniem jest upieczone równomiernie i nie wymaga obracania. Jest to najprostsza i bezobsługowa metoda grillowania. Zestaw wykonany ze stali szlachetnej, można myć w zmywarce.



## SILIKONOWA MATA NA PÓŁKĘ BOCZNĄ

INDEKS: 60009

Silikonowa mata na półkę boczną zabezpiecza ją przed zabrudzeniem marynatą, sosem i tłuszczem oraz chroni stal szlachetną przed mechanicznymi zarysowaniami. Można ją również używać jako podkładkę pod gorące naczynia, a także umyć w zmywarce. Wymiary 28 x 35,5 cm.





**WIĘCEJ PRZEPISÓW**  
**BROILKING.PL/PRZEPISY**

**Broil King**<sup>®</sup>  
Great Barbecues Every Time