

Kurczak po diabelsku

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

ostre danie

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 18 PLN

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 400 ml
- ziarnisty czarny pieprz -
- papryczka chilli - 3 szt.
- ząbki czosnku - 3 szt.
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kurczaka rozcinamy wzdłuż mostka i zgniatamy na płasko. Przygotowujemy marynatę z rozgniecionych ziaren pieprzu, pokrojonej drobno papryczki i soli. Kurczaka marynujemy przez kilka godzin. Potem grillujemy polewając co jakiś czas marynatą.

Jak podawać?

prosto z grilla

