

Podudzia z kurczaka z grilla

Składniki

6 podudzi z kurczaka

Farsz

- 100 g boczku wędzonego
- 100 g mozzarelli
- 5-10 papryczek jalapeno (lub ostrzejszych)
- 100 g czarnych oliwek
- 50 g masła
- 20-30 listków szalwii
- sól
- pieprz
- olej (do posmarowania kurczaka)

Przygotowanie:

1. Jeżeli grillujesz na grillu elektrycznym np. Weber Pulse, odkręć oba palniki na 2/3 mocy. Termometr pokaże około **200-220** stopni. Jeżeli grillujesz na gazówce – odkręć zewnętrzne palniki na maximum, a środkowy wyłącz – nad tym palnikiem połóż kurczaki (również chcemy mieć temperaturę **200-220 stopni**). Jeżeli grillujesz na grillu węglowym – rozpal 2/3 komina brykietu, przesyp do koszy i rozsuń je na boki – grilluj w temperaturze pośredniej (**200-220 stopni**) pomiędzy nimi.
2. Boczek pokrój w drobną kostkę. Pokrój oliwki, papryczki jalapeno i posiekaj liście szalwii. Mozzarellę zetrzyj na tarce.
3. Wszystkie składniki wrzucić do jednej miski. Wymieszać w misce składniki farszu.
4. Podudzia kurczaka ułożyć na desce. Możesz spróbować samodzielnie wyjąć kość ze środka podudzia, żeby powstały zamknięte sakiewki, jeżeli to Ci się nie uda, natnij mięso od góry i wtedy wyjmij kość ze środka, po nałożeniu farszu całość zwiążemy szpagatem, aby mięso uformować w zgrabne zawiniątka.
5. Po obróbce mięsa i przygotowaniu sakiewek (poprzez obluźowanie i wyciągnięcie kości ze środka lub nacięcie mięsa i wyjęcie kości), kurczaka posmaruj olejem, przypraw solą i pieprzem z obu stron.
6. Przygotuj zimne masło, kawałek o gramaturze 50 g podziel na 6 równych części.
7. Rozcięte podudzie rozłóż na desce. Na każdym podudziu ułóż kawałek masła.
8. Do środka podudzia nałóż wymieszane składniki farszu.

9. Mięso zwiąż szpagatem od spodu – zawiń dokładnie i zwiąż u samej góry na kokardkę.
10. Mięso ułóż na ruszcie grilla rozgrzanym do **200-220 stopni**. Grilluj około **20-30 minut** pod zamkniętą pokrywą.
11. Gotowe przełóż na talerz lub deskę.