

Nóżki z kurczaka z grilla

Składniki

1 kg „pałek” z kurczaka

Glazura:

100 ml tabasco lub innego ostrego sosu

40 g masła

2 łyżki syropu klonowego

2 łyżki sosu Worcestershire

4 ząbki czosnku pokrojone drobno

Dodatkowo:

szczypiorek

sól, pieprz

olej

Przygotowanie:

1. Jeżeli grillujesz na gazówce – skręć wszystkie palniki na minimum. Termometr nie powinien pokazać więcej niż 200 stopni. Staraj się działać w przedziale **180-200 stopni**. Jeżeli grillujesz na grillu węglowym – rozpal 2/3 komina brykietu, przesyp do koszy i zsuń je do środka – tam połów woka, a kurczaki piecz w strefie temperatury bezpośredniej **180-200 stopni**.
2. Przygotuj pałki z kurczaka.
3. Przypraw kurczaki solą i pieprzem. Posmaruj olejem.
4. Grilluj w strefie temperatury pośredniej, aż osiągną **80 stopni** w środku, czyli około **30-40 minut**.
5. Włóż woka w otwór GBS i zacznij grzać na minimum.
6. Kiedy nóżki z kurczaka są gotowe (osiągną 80 stopni), wlej olej do woka i szybko przesmaż czosnek.
7. Wlej ostry sos, syrop klonowy, sos Worcestershire i redukuj ok. 5 minut.
8. Dodaj zimne masło i mieszaj różgą, aż zgęstnieje.
9. Wrzuć nóżki z kurczaka i smaż, aż sos ładnie oblepi i zglazuruje kurczaka.
10. Nóżki z kurczaka z grilla gotowe! Podawaj ze szczypiorkiem.

