Jak zrobić pałki z kurczaka jerk?

Składniki

	pałki z kurczaka
	Marynata:
125 ml	soku z pomarańczy
125 ml	soku z limonki
	pęczek dymki
2-3	papryczki chili
3	ząbki czosnku
	łyżka liści tymianku
	łyżka mielonego ziela angielskiego
	łyżka soli
2	łyżeczki zmielonego pieprzu
	łyżeczka cynamonu
¼	łyżeczki gałki muszkatołowej
	Glazura:
100 ml	sos BBQ
	łyżka miodu
	sri racha (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Wymieszaj wszystkie składniki marynaty. Kurczaka zamarynuj. Do pałek dodaj czosnek, przyprawy oraz sok pomarańczowy i sok z limonki. Odstaw do lodówki na **12 godzin**.

2. Pałki z kurczaka oblej olejem i posól. Następnie włóż na grilla.

3. Glazurę zrób z sosu BBQ, łyżki miodu i sosu sojowego. Jeśli lubisz ostre dania do glazury możesz dodać sos sri racha.

4. Pałki z kurczaka posmaruj przygotowaną glazurą i zostaw na 5 minut na ruszcie.