

Marynowane i podwędzane skrzydełka BBQ

Składniki

ok. 20 skrzydełek i 2 nóżki (wybór należy do was)

sos barbecue

cebula dymka

świeża mięta

Marynata:

- ½ szklanki oleju sezamowego
- ½ szklanki bezwonnego oleju np. z pestek winogron
- ¼ szklanki sosu rybnego
- ¼ szklanki sosu sojowego
- ½ szklanki octu jabłkowego
- czosnek w łupinach
- czerwona cebula

Przygotowanie:

1. Grill przygotować do grillowania metodą pośrednią w średniej temperaturze. Pamiętajmy aby przed grillowaniem oczyścić szczotką ruszt grilla.
2. Zamarynowanego kurczaka ułożyć na ruszcie w średniej temperaturze.
3. Do wkładu wędzarniczego, lub bezpośrednio do brykietu dorzucać drewnienka, przez cały czas grillowania.
4. Po 30 minutach grillowania sprawdzić temperaturę wewnątrz mięsa.
5. Kiedy skrzydełka będą prawie gotowe tj będą miały temperaturę 70C wewnątrz mięsa, zdejmij je z rusztu i przełóż do miski, w której zmieszaj je z sosem bbq.
6. Następnie ponownie włóż je na grill i czekaj aż mięso osiągnie temperaturę 75C .
7. Serwuj na ciepło z posiekaną dymką i mięta