

Ďábelská kuřecí stehýnka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecích stehýnek 12 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Kuřecí stehýnka naložíme do marinády a necháme minimálně 4 hodiny v lednici marinovat
2. Pak nohy vytáhneme z marinády a necháme okapat, grilujeme po všech stranách dozlatova.

Příprava marinády:

1. Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka, stroužky česneku na plátky, osolíme, okořeníme pepřem, sladkou mletou paprikou a chilli
2. Přidáme omáčku na steaky, olej a vše promícháme.