



## BBQ csirkeszárnyak mézes-whiskys pácban tavaszi zöldfűszeres mártogatóssal

### Hozzávalók

- 1 tasak BBQ fűszerkeverék
- 120 dkg Broiler vagy sütnivaló csirke, szárny, hús és bőr, nyers
- 60 dkg bagett
- 4 ek Fűszerek, petrezselyem, szárított,
- 4 ek whiskey
- 4 ek majonéz
- 4 ek Snidling, nyers
- 4 ek olaj
- 2 ek méz
- 2 ek tejföl
- 1 g ízlés szerint só
- 1 g ízlés szerint bors

### Elkészítés

1. A pác hozzávalóit – a fűszerkeveréket, az olajat, a mézet, a whiskyt – simára keverjük és bepácoljuk vele a szárnyakat.
2. Lassú tűzön, többször átforgatva 25-30 perc alatt pirosra sütjük.
3. Közben aprítsuk fel a snidlinget és a petrezselymet, keverjük el a tejföllel, majonézzel, valamint ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
4. Friss házi kenyérrel vagy baguettel tálaljuk.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	89.87 g
Energia	1329.34 kcal
Zsír	72.48 g
Fehérje	67.98 g
Telített zsírok	23.09 g

40 Perc

4 adag