

Gołonki z indyka w ostrym sosie BBQ dla „mięsożercy”

Gołonki z indyka w ostrym sosie BBQ – uczta dla miłośników grillowania

Odkryj nowe oblicze gołonki! Nasze gołonki z indyka w ostrym sosie BBQ to prawdziwa gratka dla wszystkich, którzy cenią sobie intensywne smaki i aromatyczne dania z grilla. Delikatne mięso indyka, przygotowane w pikantnej marynacie BBQ z dodatkiem chilli i miodu, nabiera wyjątkowego charakteru podczas grillowania. Lekki aromat wędzenia tworzy niepowtarzalną kompozycję z soczystym mięsem, które dosłownie rozpływa się w ustach.

Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu – najpierw delikatnie gotujemy gołonki z aromatyczną włoszczyzną, a następnie marynujemy w pikantnym sosie BBQ wzbogaconym przyprawą Knorr Smokey. Grillowanie w folii aluminiowej pozwala zachować soczystość mięsa, a finalne zrumienienie nadaje apetycznej chrupkości.

Dla kogo?

Gołonki indycze zachwyca przede wszystkim zwolenników grillowanych mięs. Przypadną do gustu każdemu, kto lubi pikantne i aromatyczne dania, a jednocześnie szuka zdrowszej alternatywy dla tradycyjnej wieprzowiny.

Na jaką okazję?

Przed wszystkim na grilla! To idealna propozycja na spotkanie z przyjaciółmi w ogrodzie lub na działce. Gołonki z indyka w sosie BBQ sprawdzą się również jako wyjątkowy niedzielny obiad dla całej rodziny.

Czy wiesz, że?

Indyki w Polsce pojawiły się dopiero w XVII wieku. Dziś hodowane są na skalę masową w wielu odmianach. W naszym kraju najpopularniejsze są rasy: Bronz, Bronz szerokopierśny oraz Beltsville.

Dla urozmaicenia

W ten sam sposób możesz przygotować pałki z kurczaka. Wówczas pominiemy ich wcześniejsze gotowanie – wystarczy mięso upiec bezpośrednio na grillu, co znacznie skróci czas przygotowania potrawy.