

Pałki z kurczaka w śliwkowej marynacie

Pałki z kurczaka w śliwkowej marynacie – słodko-pikantna uczta z grilla

Soczyste pałki z kurczaka w aromatycznej marynacie śliwkowej to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu słodkich powideł śliwkowych z ostrą papryczką chilli, które tworzą niezapomnianą kompozycję smaków. Mięso marynowane przez kilkanaście godzin nabiera głębokiego aromatu, a długie grillowanie sprawia, że jest idealnie soczyste w środku i apetycznie chrupiące na zewnątrz.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników nietypowych połączeń smakowych. Słodko-pikantna marynata zachwyci zarówno fanów klasycznej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych kulinarnych doznań. To propozycja dla całej rodziny – poziom ostrości można łatwo dostosować, regulując ilość papryczki chilli.

Na jaką okazję?

Pałki z kurczaka w śliwkowej marynacie sprawdzą się doskonale podczas letniego grillowania w ogrodzie, ale także jako niecodzienny obiad w chłodniejsze dni. To również świetna propozycja na spotkania z przyjaciółmi czy rodzinne uroczystości, gdzie zaskoczysz gości oryginalnym smakiem.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa w składnikach zawierających kwasy (jak ocet

ryżowy) nie tylko nadaje smak, ale również sprawia, że mięso staje się bardziej kruche i soczyste. Powidła śliwkowe zawierają naturalne cukry, które podczas grillowania karmelizują się, tworząc apetyczną glazurę na powierzchni kurczaka.

Dla urozmaicenia

Podawaj pałki z dipem czosnkowym, sosem barbecue lub klasycznym tzatziki. Doskonałym dodatkiem będą grillowane warzywa – cukinia, papryka czy kukurydza. Możesz też eksperymentować z marynatą, dodając miód zamiast powideł lub zastępując kolendrę świeżą bazylią.