

Курица в маринаде барбекю с виски

Общее время **180 мин** 15 мин Время подготовки 45 мин Время приготовления 120 мин Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
2 692 кДж / 644 ккал

Жиры: **41 г** Белки: **42 г**
Углеводы: **28 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

3 зубчика чеснока
3 ст. л. горчицы
4 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом
0,5 ст. л. меда (или коричневого сахара)
4 ст. л. виски
1 щепотка перца
400 г куриных ножек
Для украшения (по желанию):
1 веточка свежего розмарина
1 лимон
1 головка чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

3 зубчика чеснока - **3 ст. л.** горчицы - **4 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом - **0,5 ст. л.** меда (или коричневого сахара) - **4 ст. л.** виски - **1 щепотка** перца
Раздавите чеснок, добавьте горчицу, барбекю-соус Терияки Kikkoman с медом, мед (или коричневый сахар), виски и перец. Тщательно перемешайте.

Шаг 2

400 г куриных ножек
Тщательно смажьте куриные ножки приготовленным маринадом и уберите в холодильник минимум на 2 часа.

Шаг 3

1 веточка свежего розмарина - **1** лимон - **1** головка чеснока
Запекайте курицу в духовке (35-45 минут при 180°C) или на гриле (около 30 минут на предварительно разогретой решетке).

Вы можете дополнить блюдо веточкой розмарина, поджаренными дольками лимона и разрезанной пополам обжаренной головкой чеснока.