

# 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):  
**2692 кДж / 644 ккал**

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

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

2 порции

- 3** зубчика чеснока
- 3 ст. л.** горчицы
- 4 ст. л.** Барбекю-соус 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-соус 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** 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.