

Pui Marinat în Whisky Afumat

Timp total **180 min.** 15 min. timp de preparare 45 min. timp de gătire 120 min. timp de marinare

Valori nutriționale (per porție):
2.692 kJ / 644 kcal

Grăsimi: **41 g** Proteine: **42 g**
Carbohidrați: **28 g**

INGREDIENT

2 Porții

3 căței de usturoi
3 lingură muștar clasic
4 lingură Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată
0,5 lingură miere (sau zahăr brun)
4 lingură whisky
1 un praf de piper
400 g ciocănele de pui
Pentru decor (opțional):
1 crenguță de rozmarin proaspăt
1 lămâie
1 căpățână de usturoi

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

3 căței de usturoi - **3 lingură** muștar clasic - **4 lingură** Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată - **0,5 lingură** miere (sau zahăr brun) - **4 lingură** whisky - **1 un praf** de piper
Zdrobește cățeii de usturoi și pune-i într-un bol. Adaugă muștarul, Sosul Teriyaki BBQ Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată, mierea (sau zahărul brun), whisky-ul și piperul. Amestecă bine până obții o marinadă omogenă și aromată.

Pasul 2

400 g ciocănele de pui
Unge bine ciocănelele de pui cu marinada pregătită, astfel încât să fie acoperite uniform. Acoperă bolul și lasă carnea la marinat în frigider timp de cel puțin 2 ore, pentru ca aromele să pătrundă în profunzime.

Pasul 3

1 crenguță de rozmarin proaspăt - **1** lămâie - **1** căpățână de usturoi
Gătește puiul în cuptor timp de 35–45 de minute la 180°C sau pe grătar, aproximativ 30 de minute, pe un grătar bine încins, întorcând bucățile periodic pentru o rumenire uniformă.

Pentru un plus de savoare și un aspect spectaculos, servește preparatul decorat cu o crenguță de rozmarin proaspăt, felii de lămâie la grătar și jumătăți de usturoi copt.