

MARINADE POLLO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Parrillada Piri Piri 450g

ZUTATEN

4,5
dl



- 450 g Bresc Piri piri
- 8 g Paprikapuder
- große Hühnerkeulen

ZUBEREITUNG

Die Piri Piri Piri mit dem Paprikapulver vermischen und die Hühnerkeulen einreiben. 4 bis 6 Stunden einziehen lassen. Die Hühnerkeulen auf dem Grill oder im Ofen bei 190 Grad in 20 Minuten braten.