

Frigarui din inimi de pui pe gratar



Ingrediente

- 24 inimi de pui Galinto;
- sare dupa gust;
- piper dupa gust;
- un vârf de cutit de boia de ardei iute;
- un praf de usturoi granulat;
- 2-3 linguri de unt topit.

Preparare

Spala inimile. Se pregatesc 4 bete pentru frigarui, lasate 1 minut în apa, pentru a se evita arderea lor pe gratar. Amesteca untul topit cu sare, piper, boia de ardei iute si usturoiul granulat. Asaza inimile pe frigarui, câte 6 pe fiecare bat. Unge inimile cu amestecul din untul topit si condimentat. Încalzesse gratarul la foc maxim si asaza frigaruile timp de 5-7 minute, întorcându-le pe fiecare parte, pâna se rumenesc si se fragezesc.