



PAPRIKA OG MUSKAT RUB

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

INGREDIENSER

1 tsk. røget sød paprika

1 tsk. sød paprika

1 tsk. revet muskatnød

1 tsk. hvidløgpulver

1 tsk. løgpulver

$\frac{1}{4}$ tsk. spidskommen

4 kardemommekapsler

$\frac{1}{4}$ tsk. chiliflager

1 spsk. brun farin

$\frac{1}{2}$ tsk. salt

lidt peber

TILBEREDNING

Kom alle krydderier i en morter og stød dem grundigt til et ensartet lidt groft pulver.

Gnid 4-6 stykker kyllinge med rub og lad dem trække ca. $\frac{1}{2}$ time inden de grilles.