



## 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.