



Kurczak à la "Maroko"

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 5 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 0.5 opakowań
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- ziarna kolendry - 1 łyżeczka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- oliwki czarne bez pestek - 10 sztuk
- ugotowany kuskus do podania
- oliwa z oliwek - 5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W moździerzu rozkrusz ziarna kolendry, dodaj ząbki czosnku i całość rozetrzyj.
2. Przełóż przyprawy do miski. Dodaj mielony kumin, sok z cytryny, imbir, posiekaną kolendrę, oliwę oraz przyprawę Knorr.
3. Udka z kurczaka bez kości zamarynuj i odstaw na 10 minut.
4. Teraz przełóż mięso wraz z marynatą do torebek dołączonych do opakowania Fix Knorr.
5. Zamknij szczelnie torebki i smaż mięso na patelni po 8-10 minut z każdej strony.
6. Ugotowany kuskus przełóż na środek talerza. Na wierzchu połóż mięso pokrojone na mniejsze kawałki. Jeśli w torebkach pergaminowych pozostanie marynata, również polej nią danie.
7. Oliwki i cebulę pokrój w plastry. Potrawę udekoruj oliwkami, pierścieniami z cebuli oraz świeżą kolendrą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl