



Kurczak z trawą cytrynową

przepisy.pl



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- udka z podudzi kurczaka - 800 gramów
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 200 gramów
- kawałek świeżego imbiru - 3 cm
- szalotka - 2 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżka
- kmin rzymski w całości (ziarenka) - 1 łyżeczka
- kolendra w całości (ziarenka) - 1 łyżeczka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 6 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- limonka - 3 sztuki
- chlebek pita - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- natka kolendry - 1 pęczek
- trawa cytrynowa - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Podudzia z kurczaka umyj, osusz, ponacinaj poprzecznie aż do kości.
2. Obierz cebulki, czosnek, trawę cytrynową i imbir umieść w kielichu miksera, dodaj koncentrat pomidorowy i przyprawę Knorr. Dolej jogurt i rozdrobnij dokładnie całość.
3. W moździerzu rozetrzyj na miazgę goździki, czarny pieprz, kolendrę i kmin rzymski. Dodaj przyprawy do marynaty z jogurtu.
4. Dwie limonki pokrój w cząstki, z jednej otrzyj skórkę i wyciśnij sok. Natkę kolendry posiekaj, dodaj wszystko razem do marynaty z jogurtu. Umieść w niej udka, całość odstaw do lodówki do marynowania na minimum 12 godzin.
5. Grilluj przez około 40 minut w średniej temperaturze, pod przykryciem na tackach aluminiowych, odwracając mięso co jakiś czas. Grilluj aż mięso będzie w pełni dopieczone. Podawaj na gorąco z ćwiartkami limonki i ciepłym chlebem pita, delikatnie podpieczonym na grillu.

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