



Cały kurczak z grilla

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cały kurczak mały - 1 sztuka
- cola - 100 mililitrów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- ketchup - 5 łyżek
- oliwa - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka oczyścić, opłucz a następnie przetnij nożycami wzdłuż mostku i rozłóż na pół. Wyluzuj ze wszystkich możliwych kości.
2. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z colą i ketchupem.
3. Kurczaka włóż do woreczka w rozłożonej na płasko postaci i wlej przygotowana marynatę.
4. Woreczek zepnij spinką, nakłuj w kilku miejscach i włóż do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 60 minut. Po upieczeniu wyjmij ostrożnie z woreczka.
5. Tak upieczonego kurczaka opiecz na grillu smarując go wcześniej oliwą. Podawaj z chrupiącą sałata lub warzywami.

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