



Grillowane udka teriyaki

przepisy.pl



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości i skóry - 1 kilogram
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- świeży ananas - 1 sztuka
- sezam biały - 1 łyżka
- sos sojowy - 80 mililitrów
- miód - 2 łyżki
- olej sezamowy - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- natka kolendry - 1 pęczek
- kawałek świeżego kłącza imbiru - 2 cm
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- limonka - 2 sztuki
- strąk papryczki chili - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj na miazgę czosnek, imbir obierz ze skóry i zetrzyj na tarce, a kolendrę i chili posiekaj. Wyciśnij sok z limonek. Ananasa obierz ze skóry i pokrój w grubą kostkę.
2. Udka oczyść z przerostów tłuszczu i niepotrzebnych żył, przekrój na mniejsze kawałki. Wymieszaj je z kilkoma łyżkami sosu sojowego, połową soku z limonki, połową oleju, olejem sezamowego i przyprawą Knorr. Odstaw na 12 godzin do lodówki.
3. Mąkę ziemniaczaną rozmieszaj w 100 ml wody. W rondelku wymieszaj sos sojowy, imbir, miód, czosnek, chili, olej sezamowy i sok z limonki. Całość doprowadź do wrzenia. Do gotującego się płynu powoli dodaj zawiesinę skrobi, cały czas mieszając, spraw aby powstał zawieszisty sos. Na sam koniec do sosu dodaj kolendrę.
4. Udka nabijaj na szpikulce na przemian z ananasem i piecz na średnio rozgrzanym grillu na tackach aluminiowych pod przykryciem przez około 20 minut, przekręcając mięso co jakiś czas.
5. W ostatniej fazie grillowania mięso z ananasem polewaj sosem, tak aby na jego powierzchni powstała glazura. Tuż przed podaniem posyp je sezamem. Grillowane udka podawaj z dodatkowym sosem na białym ryżu.

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