



przepisy.pl

Grillowane udka w cytrusowym dżemie



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- udka kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- kumkwat - 500 gramów
- limonka - 2 sztuki
- ostra papryka chilli - 1 sztuka
- starty imbir - 2 łyżki
- brązowy cukier - 3 łyżki
- sos sojowy - 50 mililitrów
- sok z pomarańczy - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Udka umyj, osusz i natrzyj pomieszaną Przyprawą do grilla Knorr z otartą skórą z limonki i jej sokiem. Udka odstaw do zamarynowania na kilka godzin.
2. Przygotuj dżem cytrusowy. W garnku z karmelizuj brązowy cukier, dodaj do niego pokrojony w plastry kumkwat (krojąc go usuń z niego wszystkie pestki), pokrojoną w drobne kawałki limonkę i wlej sok z pomarańczy.
3. Całość gotuj aż sok zupełnie odparuje a powstały dżem zgęstnieje. Dodaj wtedy do niego sos sojowy, imbir i posiekane drobno chilli. Gotuj kolejne 5 minut aż wszystkie składniki połączą się ze sobą.
4. Udka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na aluminiowych tackach pod przykryciem. Grilluj przez około 40 minut aż będą upieczone cały czas przekręcając je co jakiś czas.
5. Po grillowaniu gorące udka włóż na chwilę w dżem z kumkwatu i dokładnie obtocz. Przełóż na półmisek.

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