



przepisy.pl

Grillowany kurczak w marynacie cytrynowej



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Lemon**
- Majonez Hellmann's Wasabi**
- jogurt - 120 mililitrów
- świeża kolendra lub natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sos sojowy - 4 łyżki
- limonka - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Majonez wymieszaj z jogurtem, posiekаныmi ziołami i otartą skórką z cytryny. W tak przygotowanej marynacie umieść mięso i odstaw na co najmniej jedną godzinę.
2. Kurczaka grilluj po 5-6 minut z każdej strony. Podawaj z extra majonezem Lemon na boku z warzywami lub sałatką.

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