



przepisy.pl

## Grillowany kurczak w marynacie jogurtowej z cytryną



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kurczak cały - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- czosnek posiekany, ząbek - 2 sztuki
- Sok z 0.5 cytryny
- otarta skórka z cytryny
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kurczak umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Następnie pokrój na porcje: kawałki piersi, nogi, skrzydełka, etc.
2. Kostkę rosółową rozpuść w kilku łyżkach gorącej wody.
3. W misce wymieszaj wszystkie składniki marynaty wraz z rozpuszczoną kostką Knorr.
4. Gotową marynatą posmaruj przygotowane porcje kurczaka i odstaw na 1 godzinę do lodówki. Mięso smaż na rozgrzanym grillu obracając je co 2-3 minuty. Podawaj z chrupiącymi sałatami i pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)