



przepisy.pl

Indyk w marynacie jogurtowej (hinduskiej)



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z indyka, np. pierś - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- jogurt lub kwaśne mleko - 200 mililitrów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- sproszkowane ziarenka kolendry - 0.5 łyżeczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- natka kolendry - 1 pęczek
- mała papryczka chilli - 1 sztuka
- ananas z puszki - 3 plastry
- długie patyki do robienia szaszłyków

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

Sposób przygotowania:

1. W misce rozmieszaj kostkę rosołową Knorr z jogurtem, koncentratem pomidorowym, posiekaną natką kolendry, sokiem z cytryny, posiekaną ostrą papryczką, czosnkiem oraz startymi ziarnami kolendry i kuminu.
2. W tak przygotowaną marynatę włóż pokrojone w małą kostkę - 1 centymetr na 1 centymetr- mięso z indyka. Całość pozostaw w chłodnym miejscu na kilka godzin.
3. Na patyki nadziewaj ananasa, pokrojonego w kostkę, na przemian z mięsem, zaczynając od indyka.
4. Szaszłyki grilluj około 20-25 minut, uważając jednak, aby się nie przypaliły.

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