



przepisy.pl

## Kurczak marynowany w jogurcie po libańsku



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- udka z kurczaka (bez kości i skóry) - 800 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- limonka lub cytryna - 1 sztuka
- świeżo starty imbir - 1 łyżka
- curry madras - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 1 opakowanie
- ananas świeży lub z puszki

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

### Sposób przygotowania:

1. W misce pomieszaj jogurt, ketchup Hellmann's, Przyprawę do grilla Knorr, sok i otarta skórka z limonki. Do marynaty dodaj jeszcze starty imbir i curry.
2. Udka z kurczaków przekrój na pół na nieco mniejsze kawałki, umieść w marynacie. Miskę przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na 12 godzin.
3. Po tym czasie mięso nabijaj na patyki od szaszłyków przekładając kawałkiem ananasa, a następnie grilluj używając tacki.

---

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)