



przepisy.pl

Kurczak marynowany w kawie na jaśminowym ryżu



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Pikantny - 100 mililitrów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- mocny napar kawy - 1 szklanka
- laska cynamonu - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżeczki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- cukier brązowy typu Muscovado - 3 łyżki
- biały sezam - 1 łyżka
- ryż jaśminowy - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Udka z kurczaka oprószyć Przyprawą do złotego kurczaka Knorr. Zamarynowanie mięsa w przyprawie sprawi, że kurczak będzie soczysty, z lekkim korzennym posmakiem. Kurczaka odstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin.
2. Cebule pokrój w drobną kosteczkę i podsmaż ją w garnku na rozgrzanej oliwie. Dodaj cukier Muscovado i karmelizuj go. Do garnka wlej kawę, dodaj cynamon, kmin, ketchup i goździki. Całość gotuj tak długo, aż sos zgęstnieje.
3. Kurczaki zanurz obtocz w marynacie i ułóż w naczyniu żaroodpornym na pergaminie. Całość przykryj folią aluminiową. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na ok. 45 minut.
4. Ugotuj ryż zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Kurczaka posyp delikatnie sezamem, podawaj na ryżu.

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