



przepisy.pl

Kurczak na ostro z kurkumą

 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 4 sztuki
- olej - 0.5 szklanek
- pieprz - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- kurkuma - 2 łyżki
- chilli - 2 łyżki
- ziarna kolendry - 3 łyżki
- pałka kurczaka - 10 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka ugotuj i ostudź.
2. Ziarna pieprzu i kolendry rozgnieć w moździerzu.
3. Utrzyj czosnek, kolendrę, sos chilli, kurkumę, sól, pieprz i cukier na gładką pastę.
4. Posmaruj nią kurczaka i włóż na 1 godzinę do lodówki.
5. Pałki usmaż w głębokim oleju i odsącz z nadmiaru tłuszczu.

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