



# Kurczak tandoori

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- cały kurczak - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr**
- cebule - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- jogurt naturalny - 500 mililitrów
- świeży imbir - 50 gramów
- garam masala - 2 łyżeczki
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- nitki szafranu - 0.5 łyżeczek
- cytryna - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka podziel w ćwiartki. W każdej ćwiartce zrób 2-3 nacięcia o głębokości 1,5 centymetra. Natrzyj przyprawą Knorr.
2. Posiekaj drobno cebule, czosnek i imbir. Dodaj resztę przypraw i zmiksuj z jogurtem i sokiem wyciśniętym z cytryny.
3. Ułóż kurczaka w kamionce, zalej marynatą i zostaw na noc w lodówce. Ćwiartki kurczaka przełóż, wraz z marynatą, do żaroodpornego naczynia. Następnie przykryj folią aluminiową (lub przykrywką) i włóż do dobrze rozgrzanego piekarnika na 1,5 godziny. Kurczaka wyłóż na półmisek, sos podaj osobno w sosjerce.

---

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)