



Kurczak tikka

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 400 gramów
- jogurt naturalny - 100 mililitrów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- szalotki - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- świeży imbir - 10 gramów
- zmielone ziarna kolendry - 1 łyżka
- kardamon - 4 ziarna
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżka
- limonka - 1 sztuka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 ziaren
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. W moździerzu (lub za pomocą noża na desce) posiekaj szalotki, czosnek, imbir chili, goździki, kardamon, czarny pieprz. Wszystkie składniki połącz z przecierem pomidorowym, jogurtem. Dodaj dwie łyżki przyprawy Knorr i sok z wyciśniętej limonki.
2. Umieść w marynacie kurczaka. Dokładnie wymieszaj i pozostaw na noc w lodówce pod przykryciem.
3. Przełóż kurczaka do naczynia żaroodpornego.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez około 60 minut. Kurczaka podawaj na ryżu z raitą.

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