



przepisy.pl

Kurczak w marynacie pikantnej (francuskiej) - VIDEO



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. W misce, w której finalnie będziesz marynować mięso, rozmieszaj oliwę z kostką rosółową Knorr, dodaj zioła i sok z cytryny.
2. Przygotowaną marynatą natrzyj porządnie udka kurczaka i pozostaw na ok. 30 minut.
3. Zamarynowanego kurczaka grilluj ok. 15 do 20 minut.

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