



przepisy.pl

Kurczak z grilla po indyjsku



Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój na mniejsze kawałki.
2. Przyprawę Knorr wymieszaj z jogurtem i curry. Możesz dodać też świeżą kolendrę. Zamarynuj mięso i odstaw na 10 minut.
3. Smaż kurczaka na grillu po 4-6 minut z każdej strony, aby był miękki i soczysty. Tak przygotowane mięso doskonale smakuje z ryżem.

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