



przepisy.pl

# Kurczak z imbirem i limonką

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- miód - 2 łyżki
- sok z limonki - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- imbir - 3 łyżki
- trawa cytrynowa - 1 sztuka
- kurczak - 1 sztuka
- mąka kukurydziana - 1 łyżeczka
- kokos w bloku - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj czosnek i cebulę wymieszaj z imbirem i trawą cytrynową.
2. Kurczaka przetnij na pół i posmaruj marynatą. Przykryj i wstaw do lodówki na noc.
3. Kokos podgrzej w rondlu dodaj sok z limonki i miód, wymieszaj wszystko.
4. Niewielką ilością przygotowanego sosu posmaruj kurczaka. Umieść go na blaszce ustawionej nad brytfanką wypełnioną do połowy wodą. Piecz około 60 minut w temperaturze 180 stopni, smarując kurczaka co jakiś czas sosem.
5. Gdy kurczak będzie upieczony, wyjmij go, a wodę w brytfance doprowadź do wrzenia i zredukuj płyn do 0,5 szklanki. Mąkę wymieszaj z odrobiną wody i wlej do brytfanny. Doprowadzić do wrzenia i mieszaj do momentu kiedy zgęstnieje Kurczaka podawaj polanego sosem.

---

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)