



przepisy.pl

Kurczak z limonką i kolendrą

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 4 piersi kurczaka (pojedyncze filety)
- 1 minikostka przyprawowa Czosnek Knorr - 1 sztuka
- 2 łyżki oliwy do smarowania
- 4 duże pieczarki pokrojone w grube plastry
- 4 duże pieczarki pokrojone
- 1 cukinia pokrojona w słupki
- 1 bakłażan pokrojony w słupki
- wyciśnięty sok i skórka starta z 1 limonki
- 4 łyżki posiekanej kolendry
- 2 łyżeczki startego imbiru
- 250 g ryżu basmati ugotowanego na sypko
- 1 łyżka sezamu

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso nie musi specjalnie długo kruszeć, bo jest już wystarczająco miękkie. Natarte marynatą powolutku nabiera aromatu i smaku. Dlatego lepiej trochę poczekać z położeniem na ruszcie kurczaka z lionką i kolendrą, niż skracać czas marynowania. Wymieszaj składniki marynaty i polej piersi kurczaka. Odlóż na co najmniej kilkanaście minut. Upiecz na grillu wyjęte z marynaty mięso, bakłażany, cukinie i pieczarki. W czasie grillowania często smaruj oliwą. Upieczone warzywa zdejmij z grilla i posyp pokruszoną minikostką przyprawową. Mięso pokrój w plastry, posyp sezamem, podawaj z warzywami i ryżem.

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