



Kurki marynowane

przepisy.pl



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurki - 1 kilogram
- ocet - 5 łyżek
- białe wino - 100 mililitrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 8 listki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 7 ziaren
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- kawałek świeżego imbiru - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- woda - 500 mililitrów
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Gotuj kurki 15 minut we wrzącej wodzie. Po ugotowaniu odcedź.
2. Dodaj do garnka wodę, ocet, białe wino, liść laurowy, pieprz czarny ziarnisty, gałkę muskatołową, pokrojony w plasterki czosnek i imbir, cukier, sól. Gotuj wszystko 15 minut.
3. Dodaj kurki.
4. Całość wystudź i przelej do słoików. Odstaw na godzinę do lodówki.

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