



przepisy.pl

## Marynowany kurczak z grilla zimową porą



### Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- cukier brązowy - 50 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 8 łyżek
- cola - 50 mililitrów
- oliwa z oliwek - 7 łyżek

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaki umyj, osusz i skrop oliwą, a następnie obsmaż z obu stron na grillowej patelni.
2. Obsmażone mięso przełóż do rękawa do pieczenia. Przyprawę Knorr wymieszaj z ketchupem, colą oraz cukrem i dodaj do rękawa.
3. Rękaw zepnij spinką i całą jego zawartość dokładnie wymieszaj, potrząsając woreczkiem. Następnie umieść go w nagrzanym do 180 °C piekarniku na 50 minut.
4. Po tym czasie woreczek rozetnij i dopiecz mięso jeszcze przez 10 minut. Gotowe kurczaki podawaj z warzywami lub chrupiącą sałatą.

---

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)