



przepisy.pl

## Nóżki kurczaka z paprykowej marynaty



### Składniki:

- nóżki z kurczaka - 6 sztuk
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr**
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- cytryny - 2 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 15 gramów
- ostra papryczka w proszku - 5 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Rozgnieć ząbki czosnku i wyciśnij sok z cytryny. Wymieszaj z oliwą, dodaj słodką i ostrą paprykę oraz przyprawę Knorr. Ponownie wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Zanurz mięso w przygotowanej marynacie. Dodaj zioła i lekko wymieszaj, aby zioła dobrze przyłgnęły do mięsa. Całość zostaw w chłodnym miejscu na minimum godzinę.
3. Połóż kawałki zamarynowanego mięsa na ruszt grillu. Piecz powoli przez około 30 minut, przekręcając od czasu do czasu, aby każda strona mięsa równomiernie się usmażyła.

---

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)