



przepisy.pl

## Paprykowe tuszki kurczaka



### Składniki:

- tuszki kurczaka - 5 sztuk
- papryka słodka - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- papryka ostra - 1 łyżeczka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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

 45 minut  5 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso kurczaka myjemy osuszamy .Robimy marynatę do mięsa. Do miseczki wlewamy olej dodajemy pokruszoną kostkę czosnek knorr,przyprawę do kurczaka ,paprykę słodka i ostra -mieszamy. Za pomocą pędzla malujemy mięso kurczak i odstawiamy do lodówki na ok 1 godzinę.
2. Następnie obsmażamy kurczaczka na patelni teflonowej zaczynając od strony z skórką . Gdy mięso jest zarumienione wkładamy je do piekarnika.
3. Pieczemy ok 35 minut z termoobiegiem w 190 stopniach .

---

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)