



przepisy.pl

Pieczone udka kurczaka glazurowane owocami



Składniki:

- podudzia z kurczaka - 1200 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- dżem z owoców tropikalnych (np. marakui, mango lub pomarańczy) - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- świeży imbir - 10 gramów
- limonka - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę wymieszaj w misce z dżemem z owoców tropikalnych, startą skórką z limonki.
2. Dodaj starty imbir, sok z limonki oraz dwie łyżki Ketchupu Hellmann's. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Podudzia z kurczaka umyj i włóż je do przygotowanej marynaty. Całość umieść w woreczku do pieczenia. Piecz w 180°C przez 60 minut. Pod koniec pieczenia rozerwij torebkę i pozwól, aby marynata lekko opieкла się na wierzchu kurczaka.
4. Upieczone podudzia podawaj na ryżu, dekorując świeżymi owocami tropikalnymi, np. mango.

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