



przepisy.pl

## Pieczony kurczak BBQ z piwem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- udka z kurczaka - 500 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- czerwona papryka - 2 sztuki
- piwo - 200 mililitrów
- duża cebula - 1 sztuka
- brokuły - 200 gramów
- brzoskwiński chutney - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę i paprykę pokrój w plastry.
2. Mięso dokładnie umyj i osusz. Przełóż do woreczka do pieczenia.
3. Dodaj cebulę, paprykę i brokuły, wlej piwo, Ketchup Hellmann's Łagodny, koncentrat i sos chutney oraz wsyp przyprawę Knorr.
4. Zamknij szczelnie woreczek i wstrząśnij nim, aby wymieszać wszystkie składniki.
5. Umieść torbę z mięsem na środkowej blaszce piekarnika i piecz przez 40 minut w 180 °C.

---

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)