



przepisy.pl

Pieczony kurczak pachnący imbirem i trawą cytrynową



Składniki:

- kurczak w porcjach - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- chilli - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- imbir - 1 sztuka
- trawa cytrynowa - 1 sztuka

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Trawę cytrynową posiekaj bardzo drobno, imbir obierz, zetrzyj na tarce, dodaj resztę przypraw, oliwę i sos sojowy – utrzyj w moździerzu.
2. Kurczaka umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Posmaruj marynatą. Włóż do rękawa do pieczenia, zawiąż i pozostaw przynajmniej na 1 godzinę do zamarynowania się.
3. Piecz ok 40 min w 180st.

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