



przepisy.pl

Soczysty kurczak z grilla z cebulką



Składniki:

- udka z kurczaka bez kości ze skórą - 8 sztuk
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 4 łyżki
- cebula - 2 sztuki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso natnij od strony skóry. Rozłóż je na duży i płaski kawałek.
2. Skrop kurczaka olejem i natrzyj przyprawą Knorr.
3. Cebulę pokrój w plastry i obłóż nią mięso. Odstaw do marynowania na 20 minut.
4. Smaż mięso na grillu po 4-6 minut z każdej strony, aby było miękkie i soczyste. Tak przygotowany kurczak będzie doskonale smakował w sałatce. Świetnym dodatkiem będzie też Ketchup Hellmann's Łagodny.

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