



Udka kurczaka z grilla

przepisy.pl



20 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- udko kurczaka bez kości i skóry - 500 gramów
- strąk papryczki chili czerwonej - 1 sztuka
- Przyprawa Garam Masala Knorr** - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- imbir kłacz - 3 cm
- natka kolendry - 0.5 pęczków
- olej roślinny - 3 łyżki
- sól morską - 2 szczypty

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę.
2. Z limonki zetrzyj skórkę i wyciśnij z sok. Obierz imbir i zetrzyj go na tarce. Posiekaj czosnek, papryczkę chili oraz natkę kolendry. Składniki połącz z jogurtem, olejem oraz dopraw do smaku przyprawą Garam Masala Knorr i solą.
3. W marynacie zanurz kawałki kurczaka. Mięso marynuj co najmniej 12 godzin.
4. Zamarynowane kawałki kurczaka nadziej na drewniane szpikulce.
5. Kurczaka opiekaj na średnio rozgrzanym grillu, pod przykryciem, na tackach aluminiowych, ok. 20 minut, przewracając mięso co jakiś czas.

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