



Udka teriyaki z ananase

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- udka kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- ananas świeży lub z puszki - 1 sztuka

glazura:

- sos sojowy - 100 mililitrów
- sok z ananasa - 100 mililitrów
- miód - 3 łyżki
- starty imbir - 2 łyżki
- szalotka - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- ziarna sezamu - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Udka umyj i osusz. Oprósz pomieszaną Przyprawą do grilla Knorr z mąką ziemniaczaną. Udka odstaw do zamarynowania na kilka godzin.
2. Przygotuj glazurę. W garnku na rozgrzanym oleju rzepakowym podsmaż posiekaną szalotkę, czosnek i chili. Całość zalej sokiem z ananasa, sosem sojowym i miodem. Dodaj świeżo starty imbir. Sos gotuj około 10 minut aż zgęstnieje. Glazurę podziel na dwie części
3. Udka grilluj na średnio rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 20 minut. Po tym czasie zanurz je w jednej części marynaty i grilluj kolejne 20 minut aż będą upieczone, cały czas przekręcając je i smarując kolejną warstwą glazury.
4. Pod koniec grillowania zanurz w marynacie pokrojonego na ćwiartki ananasa. Owoc grilluj bezpośrednio na ruszcie. Udka podawaj z kawałki ananasa oprószone z wierzchu sezamem.

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