



przepisy.pl

Udka z kurczaka po malezyjsku



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- ocet np. jabłkowy - 2 łyżki
- orzeszki ziemne - 100 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka ponacinaj nożem tak, aby mięso podczas grillowania szybciej się upiekło, a marynata łatwiej przeniknęła do środka.
2. W misce pomieszaj ketchup Hellmann's, miód, sos sojowy, Przyprawę do grilla Knorr i ocet. Połowę marynaty odstaw na później. W pozostałej części marynaty zanurz mięso i zostaw je przykryte w lodówce na co najmniej 12 godzin.
3. W międzyczasie, rozgnieć na drobno orzeszki ziemne. Połowę dodaj do marynaty wraz z posiekaną natką kolendry i dokładnie wciśnij w nacięcia kurczaka.
4. Udka grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 35- 40 minut, najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je, aby się nie przypaliły. Po z grillowaniu jeszcze raz obtocz w pokruszonych orzeszkach.

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