



przepisy.pl

## Złociste kurczaki w coli



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ćwiartki z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Soczyste żeberka w coli Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- limonka - 0.5 sztuk
- cola - 50 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 5 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr rozmieszaj z colą i Ketchupem Hellmann's Łagodnym.
2. Kawałki kurczaka posmaruj marynatą, a następnie włóż do woreczka i zepnij spinką. Torebkę nakłuj w kilku miejscach i włóż do nagrzanego do 180 °C piekarnika. Piecz 50 minut.
3. Pomidory pokrój w niedużą kostkę, cebulę posiekaj. Wymieszaj razem w miseczce, dodaj oliwę, sok z limonki oraz posiekaną kolendrę. Salsę dopraw do smaku.
4. Woreczek ostrożnie rozetnij nożem i wyciągnij upieczone mięso. Podawaj z przygotowaną salsą i np. kaszą kuskus.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)