

KURCZAK Z GRILLA

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



Kurczak z grilla po amerykańsku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 1 kg
- cebula, czosnek -
- papryczki chili -
- imbir, kurkuma, kolendra, sól, pieprz -
- mleczko kokosowe -

Etapy przyrządzania:

1. Dwanaście godzin wcześniej udka kurczaka umyć i osuszyć. Zmiksować wszystkie składniki marynaty. Kurczaka wymieszać z marynatą i odstawić do lodówki (najlepiej na noc). Przygotować grill. Na gorący ruszt ułożyć kurczaka. Grillować 10 minut z każdej strony.