

## Grillowany kurczak słodko-kwaśny



### KLORUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	3 szt
<b>cytryna</b>	2-3 szt
<b>cebula biała</b>	2 szt
<b>ząbki czosnku</b>	3 szt
<b>piwo</b>	400 ml
<b>sos sojowy</b>	150 g
<b>cukier trzcinowy</b>	2-3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Piersi z kurczaka myjemy, osuszamy, oczyszczamy z błonek i kroimy każdego na 2-3 porcje. Kurczaka umieszczamy w garnku i zalewamy sokiem niewyciśniętym z cytryn. Mieszmamy tak aby sok pokrył dokładnie mięso. Jeśli wolimy bardziej wyrazisty, kwaśny smak użyjemy 3 szt cytryny, jeśli bardziej delikatny wystarczą dwie.
- KROK 2** Cebulę drobno ciekamy, czosnek kroimy i rozcieramy nożem na desce do krojenia. Piwo łączymy z sosem sojowym i cukrem. Dodajemy cebule z czosnkiem i dokładnie mieszmamy a następnie dodajemy do kurczaka z cytryną.
- KROK 3** Zostawiamy na przynajmniej kilka godzin np. na noc a najlepiej na 24h. Mięso odsączamy z marynaty i grillujemy na mocno rozgrzanej patelni grillowej lub ruszcie przez kilka minut z każdej strony.