

## marynata do kurczaka



**AGNIESZKA214**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>majonez</b>	6 łyż
<b>imbir</b>	1 łyż
<b>czosnek</b>	4 zębki
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	1 łyż
<b>pieprz</b>	
<b>piwo</b>	0,5 szkl
<b>oliwa</b>	4 łyż
<b>przyprawa chilli</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czosnek obieramy i przeciskamy przez praske dodajemy do blendera wszystkie składniki i miksujemy aż do uzyskania jednolitego sosu następnie marynatą zalewamy udka z kurczaka. Pozostawiamy w marynacie na 12 godz po tym czasie pieczemy w rękawie