

## Porzeczkowy kurczak z grilla z sosem



**MYSZA75**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### **marynata**

<b>udka kurczaka</b>	4 sztuki
<b>nóżki kurczaka</b>	4 sztuki
<b>cebula biała</b>	2 sztuki
<b>pieprz</b>	1 do smaku
<b>ocet winny</b>	1/2 szklanki
<b>koperek</b>	7 gałązek
<b>zębki czosnku</b>	4 ząbek
<b>oregano</b>	1 łyżeczki
<b>bazylia</b>	1 łyżeczki

#### **marynata porzeczkowa**

<b>czarna porzeczka</b>	1 i 1/2 szklanki
<b>wino czerwone</b>	3 łyżki
<b>miód płynny</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	1 do smaku

#### **sos tzatziki porzeczkowy**

<b>jogurt grecki</b>	200 g
<b>ogórek</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 zębki
<b>oliwa</b>	2 łyżki

<b>koperek</b>	3 gałązki
<b>marynata</b>	1 łyżka porzeczkowa
<b>sól i pieprz</b>	1 do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

#### KROK 1

Udka przekładam do pojemnika, dodaję pokrojoną cebulę, czosnek sprasowany,

#### KROK 2

dolewam ocet winny, solę, pieprzę, dodaję oregano, bazylię, koper pokrojony ,  
mieszam i odstawiam na noc do lodówki.

#### KROK 3

Na drugi dzień porzeczki myję, obieram, przekładam na patelnię, dodaję miód, wino i  
smażę aż owoce będą miękkie i marynata się zredukuje. Doprawiam solą, pieprzem.  
Przecieram przez sito.

#### KROK 4

Kurczaka wyjmuję z marynaty i smaruję marynatą porzeczkową. Zostawiam łyżkę  
marynaty porzeczkowej do sosu tzatziki. Odstawiam kurczaka na godzinę do lodówki.  
Kurczaka grilluję i podczas grillowania rozsmarowuję pędzlem marynatę co jakiś czas,  
żeby się nie przypaliła.

#### KROK 5

Sos:

Ogórka ścieram na tarce jarzynowej, odlewam wodę i dodaję do jogurtu. Doprawiam  
solą, pieprzem, czosnkiem, dodaję koper pokrojony, i porzeczkową marynatę.