

Kurczak w marynacie z majonezu i ketchupu



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata

ketchup pikantny 6 łyżka

majonez tradycyjny 3 łyżka

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

sól

Czosnek suszony Prymat

Papryka ostra mielona Prymat

chili Prymat

Składnik główny

podudzia z kurczaka 9 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty umieścić w miseczce i dokładnie wymieszać. Marynata powinna być dobrze przyprawiona. Podudzia umyć, osuszyć i za pomocą pędzla silikonowego nanieść marynatę na całej powierzchni podudzi, czyli pod spodem i na górze. Tak przygotowane podudzia ułożyć na blaszce do pieczenia i odstawić na godzinę. Po tym czasie wstawić blachę do piekarnika nagrzanego na 160 stopni z termoobiegiem i piec podudzia przez 45 minut. Po upieczeniu podawać z ulubionymi dodatkami.