

Kurczak w marynacie



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1,5 kg
olej do smażenia	500- 700 ml
ocet winny	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
woda	200 ml
wino	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, osuszyć i podzielić na porcje. Ocet winny wymieszać z winem, wodą, ziołami, rozartym czosnkiem i pieprzem. Kurczaka przełożyć do miski i zalać marynatą, po upływie 2 godzin wyjąć i oprószyć delikatnie solą. Smażyć na głębokim oleju na złoty kolor.