

Orientalny kurczak z ananasem



CZYKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	500 gram
ananas	1 szt
oliwa	3 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
Imbir mielony Prymat	1/4 łyżeczki
cynamon Prymat	1/4 łyżeczki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
pomarańcza	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oliwę , sok z połówki pomarańcz, imbir, cynamon, carry, sos i papryka łączymy dokładnie.
- KROK 2 Ananasa obieramy i kroimy na kawałki, filet myjemy i również kroimy.
- KROK 3 Mięso wkładamy do wcześniej przygotowanej marynaty i odstawiamy na pół godz.
- KROK 4 Patyczki drewniane moczymy na chwilę w wodzie (wtedy się nie przypalają) i nadziewamy na nie mięso z ananasem na przemian.
- KROK 5 Pieczemy na grillu, lub w domowych warunkach na patelni grillowej na brązowo. Podajemy z surówkami. Smacznego