

Kurczak w marynacie z majonezem - z grilla, patelni lub piekarnika



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

udka kurczaka	1 kg
Marynata	
olej	3 łyżki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	3 łyżki
majonez	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
pieprz	1/2 łyżeczki
estragon	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki marynaty umieścić w misce i dokładnie wymieszać.
- KROK 2 Kurczaka umyć, osuszyć i obtoczyć w marynacie.
Całość przykryć i odstawić do lodówki - minimum na 2 godziny, a najlepiej na całą noc.

KROK 3 Po tym czasie mięso można grillować, poddusić na patelni (*) lub upiec w piekarniku (**).

(*) Kurczaka należy podlać odrobiną wody i dusić pod przykryciem do miękkości.

(**) Mięso piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni.

Czas pieczenia zależy od wielkości kawałków.

Warto skorzystać z rękawa/worka do pieczenia.