

Kurczak tandoori



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- kurczak - 1,5 kg
- olej - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- sok z cytryny - pół szklanki
- mielona papryka - 1 łyżka
- czosnek - 1 łyżka
- imbir - 1 łyżka
- zmielony kminek - 1,5 łyżeczki
- kurkuma - 1 łyżeczka
- kardamon
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- sól

Opis przygotowania:

W misce dokładnie wymieszać wszystkie składniki marynaty. Kurczaka podzielić na porcję. Zdjąć z niego skórę, umyć i osuszyć. Mięso głęboko ponacinać. Włożyć do marynaty, przykryć i odstawić na 24 godziny do lodówki. Na godzinę przed pieczeniem wyjąć z lodówki. Przed włożeniem kurczaka na grill oczyścić go z marynaty i posmarować olejem. Ułożyć na kratce grillowej naciętą stroną do dołu i piec, aż się przyrumieni. Przewrócić na drugą stronę, posmarować marynatą i dalej piec, od czasu do czasu przewracając i smarując marynatą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!