

Kurczak w pomarańczach

data aktualizacji: 2019.04.30 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 ml soku z pomarańczy
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- 50 ml oliwy
- 30 ml octu ryżowego
- 4 łyżki sosu sojowego
- 4 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1,5 kg udek z kurczaka
- 1,5 kg podudzi z kurczaka
- 4 łyżki miodu
- 3 łyżki tymianku
- 2 łyżki imbiru
- 2 ząbki czosnku

Przygotowanie:

Wymieszać wszystkie składniki marynaty i obtoczyć w niej kurczaka. Marynować 2 godziny. Po upływie tego czasu mięso wraz z marynatą przełożyć do garnka i gotować 15-20 minut, uważając by kurczak się nie przypalił. Gorącego kurczaka grillować około 20 minut, przewracając co 4-5 minut. Przed podaniem posmarować mięso sosem powstałym z gotowania.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31857-kurczak-w-pomaranzczach>