

Czosnkowo- limonkowy kurczak z sałatką z mango



Autor: **anioływkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **4062**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 4 piersi z kurczaka,
- 1 duża limonka,
- 4 ząbki czosnku,
- 1 łyżka oliwy z oliwek,
- ryż naturalny,
- Sałatka z mango;
- 2 dojrzałe mango,
- 3 pomidory rzymskie,
- 1 czerwona lub żółta papryka /można obie/,
- czerwona cebula,
- szczypiorek,
- 1/4 szklanki posiekanej świeżej kolendry,
- sok z 1 limonki,
- 1 do 2 łyżek cukru / w zależności jak dojrzałe jest mango/,
- oliwa z oliwek,
- sól, pieprz,

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka marynujemy w marynacie; sok z limonki, czosnek i w oliwie z oliwek od 2 do 10 godzin.
Składniki sałatki kroimy na małą kostkę i mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- 2 Piersi z kurczaka można podać w całości lub w formie szaszłyków. Smażymy kurczaka na patelni grillowej lub elektrycznym grillu. Gotujemy ryż wg. przepisu z opakowania...Smacznego...

Twoje notatki do przepisu: