

Imbirowo-czosnkowy kurczak z miodem i cytryną



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16268**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 udka z kurczaka
- sól, pieprz
- 2 łyżeczki świeżo startego imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka wody
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 cytryny
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Udka myjemy, solimy i pieprzymy, nacieramy startym imbirem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Wkładamy do naczynia żaroodpornego. Miód, wodę, sos sojowy i paprykę mieszamy i polewamy udka. Wstawiamy do lodówki na około godzinę/półtorej. Obkładamy udka plasterkami cytryny.
- 2 Przykrywamy i wstawiamy na 40 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (termoobieg). Odkrywamy i pieczemy jeszcze przez 10 minut. Podajemy z ulubioną surówką/sałatą i frytkami - albo pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i ziołami - przepis na moim blogu.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: