

# Kurczak w miodowej marynacie

Autor: **irma82**Przepisów: **33** Ocena: **663**

3-4 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



irma82 | Smaker.pl

## Składniki:

- udka kurczaka (u mnie 2 duże udka podzielone na 2 części i 2 duże skrzydełka)
- cebula, 1 duża
- sos sojowy ciemny japoński, 3 łyżki
- woda 10 łyżek
- miód płynny, 2 łyżki
- oliwa z oliwek, 3 łyżki
- papryka słodka mielona, 2 łyżki
- curry, 1 łyżeczka
- pieprz czarny, pół łyżeczki
- majeranek, 1 łyżeczka
- CZOSNEK GRANULOWANY, 1 łyżeczka
- sól, jeśli trzeba dosolić wg smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki marynaty wymieszać dokładnie. Osuszonego kurczaczka smarować marynatą z każdej strony i układać w naczyniu żaroodpornym przekładając pokrojoną cebulą. Jeśli zostanie trochę marynaty można dolać trochę wody i zalać na koniec całe mięsko.
- 2 Zamknięte naczynie żaroodporne wstawić do lodówki na kilka godzin a najlepiej na noc by kurczak dokładnie wchłonął smak z marynaty. Piec nagrzać do temp. 200 st. C i zapiekać mięso jakieś 60 minut lub dłużej jeśli wymagają tego parametry piekarnika.

## Twoje notatki do przepisu: