

# Udka z kurczaka z cukinią

Autor: **Ania704**

Przepisów: 17 Ocena: 111



3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- pałeczki kurczaka, 8
- cebula posiekana, 1
- papryka czerwona posiekana, 1/2
- koncentrat pomidorowy, 1 łyżeczka
- ketchup, 3 łyżki
- miód, 3 łyżki
- oliwa, 1/3 szklanki
- skórka otarta z pomarańczy, 1/2 łyżki
- czosnek rozgnieciony, 1 ząbek
- ostra papryka, 1 łyżeczka
- sól
- pieprz
- DODATKOWO:
- cukinia, 2
- posiekana papryka, 1/2

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule wymieszać z czosnkiem , papryką , oliwą, ketchupem , koncentratem , miodem, skórką pomarańczową, papryka w proszku. Doprawić solą i pieprzem . Opłukane pałeczki kurczaka położyć do bejcy, wymieszać chłodzić 8 godzin . Cukinie opłukać ,pokroić na ćwiartki, usunąć pestki. 7 łyżek Oliwy wymieszać z papryką. doprawić solą i pieprzem . Cukinie polać oliwą.Na grillu opiekac kurczaka z kazdej stony po 10 min , cuknie również opiekac na grillu ok 10 min,

## Twoje notatki do przepisu: