Udko z kurczaka w cebulowo-imbirowej marynacie

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ćwiartki z kurczaka - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- cebula - 1/2 szt.
- sól - do smaku
- Pieprz kolorowy - do smaku
- imbir mielony - 1/2 łyżeczka
- przyprawa curry - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka w marynacie cebulowej z imbirem jest aromatyczne i bardzo smaczne z chrupiącą skórką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej o małych oczkach. Włożyć do miseczki, dodać oliwę, sos sojowy, pieprz, odrobinę soli, imbir i przyprawę curry, wymieszać.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć, naciąć w kilku miejscach, natrzeć marynatą i pozostawić w lodówce na kilka godzin.

KROK 3: Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego, wlać 3-4 łyżki wody, przykryć i włożyć do nagrzanego piekarnika. (Do naczynia z mięsem można wsypać obrane ziemniaki, oprószyć solą, pieprzem i papryką, skropić oliwą)

KROK 4: Piec około 45-50 minut w temp 190 stopni.