




Pikantna ćwiartka kurczaka

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

udko z kurczaka - 1 szt.
oliwa - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek
cebula - 0,5 szt.
sos sojowy - 1 łyżeczka

papryka mielona słodka - 0,5 łyżeczka
przyprawa harrisa - 1 łyżeczka
majonez - 1 łyżka
przyprawa do kurczaka - 0,5 łyżeczka
sól, pieprz - - trochę

Dodatkowe info:

Pasta harrisa to ostra przyprawa arabska, niezastąpiona w kuchni tunezyjskiej. Dodatek do marynaty sprawia, że mięso jest pikantne i bardzo smaczne dla tych co lubią ostre potrawy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę zetrzeć na tarce, czosnek zmiążyć przez praskę. Do miseczki wlać oliwę, dodać czosnek, cebulę, przyprawę do kurczaka, sos sojowy, pastę harrisa, paprykę mieloną i majonez, wymieszać.

KROK 2: Mięso umyć, osuszyć, podzielić na porcje, natrzeć solą i pieprzem. Dokładnie posmarować marynatą, przykryć i pozostawić w chłodnym miejscu na 2-3 godziny.

KROK 3: Następnie przełożyć do rękawa, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piec około 1 godziny.