

Kurczak BBQ z imbirem - wg Jamie'go Olivier'a



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **195** Ocena: **8024**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 6 skrzydełek z kurczaka
- 4 cm korzeń imbiru
- 1/2 szklanki keczupu
- 2 łyżki octu winnego
- 1 średnia cebula
- 1 dymka
- 3 łyżki miodu
- 4 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Korzeń imbiru ścieramy na tarce (możemy użyć też suszonego imbiru - 1/2 łyżeczki), cebulę kroimy w drobną kostkę. Natkę dymki odkrajamy i odkładamy a pozostałą cebulkę również kroimy w kosteczkę. Ząbki czosnku przeciskamy przez praskę lub kroimy w drobną kosteczkę.
- 2 Tak przygotowane składniki przekładamy do miski, dodajemy keczup, ocet winny, miód, sos sojowy, sok z cytryny i oliwę z oliwek. Wszystko starannie mieszamy.
- 3 Ze skrzydełek z kurczaka odcinamy lotki, przekładamy do miski i dokładnie nacieramy je z każdej strony marynatą.
- 4 Miskę przykrywamy folią i wkładamy do lodówki na min. 2h (najlepiej na całą noc).
- 5 Po zamarynowaniu przekładamy skrzydełka wraz z marynatą do naczynia żaroodpornego i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni - na złoto (ok. 45 min).
- 6 Gdy kurczak będzie już złoty, wyjmujemy go z piekarnika i przekładamy na talerz. Marynatę przekładamy na patelnię i blendujemy na gładki sos. Dodajemy łyżkę masła, podgrzewamy i mieszamy, aż masło się rozpuści.
- 7 Skrzydełka układamy na talerzu, polewamy sosem i posypujemy posiekaną natką dymki.
- 8 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: