



KURCZAK NA SŁODKO



przepisy.pl



przepisy.pl

Pałki kurczaka z cytryną i miodem



 27 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 700 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- miód lipowy - 2 łyżki
- ocet jabłkowy - 2 łyżki
- skórka otarta z 1 cytryny
- segmenty wycięte z 2 cytryn
- kilka gałązek tymianku
- Ketchup Hellmann's Pikantny - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce pomieszaj startą skórkę z cytryny, miód, ketchup, drobno posiekany tymianek. Dodaj dwie łyżki octu jabłkowego i całe opakowanie Przyprawy do złocistego kurczaka Knorr. Przyprawa sprawi, że upieczone udka nabiorą delikatnie korzennego smaku i będą bardzo soczyste.
2. Natrzyj udka marynatą i pozostaw je w niej przez co najmniej przez 6 godzin.
3. Po tym czasie mięso ułóż na wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia. Na kurczaka poukładaj segmenty cytryny. Całość wstaw do nagrzanego do 160°C piekarnika na około 45 minut. W połowie czasu pieczenia obróć pałki na drugą stronę, tak aby równomiernie się upiekły i aby skórka była chrupiąca. Po tym czasie temperaturę pieczenia podnieś do 200°C i piecz jeszcze przez 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kurczak monkey fingers z bananem



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- banany - 3 sztuki
- kolendra - 1 pęczek
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta typu panko - 200 gramów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 150 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w na paski o grubości 1 cm i długości 50 cm. Mięso przełóż do miski i obficie oprósź Przyprawą do złotego kurczaka Knorr. Przyprawa nada kurczakowi delikatnie korzennego smaku i będzie się idealnie komponować z bananem i wiórkami kokosowymi.
2. Banana również pokrój w podobnej wielkości kawałki i przełóż je do miski. Zamarynuj w paście z otartą skórką z jednej limonki. Posiekaj drobno połowę kolendry i dodaj do marynaty.
3. Przygotuj stanowisko do panierowania - w jednym naczyniu połącz bułkę tartą z wiórkami kokosowymi, w drugim umieść mąkę, a w trzecim rozkłócone jaja.
4. Na kurczaka połóż kawałek banana, ściśnij w dłoni aby je złączyć razem. Całość oprósź najpierw mąką, potem zanurz w jajkach, następnie panieruj w bułce.
5. Kawałki kurczaka nadziej na patyki i smaż w rozgrzanym oleju na delikatnie złoty kolor. Gotowe fingersy odsącz na papierowym ręczniku. Podawaj posypane drugą połową posiekanej kolendry. Rada szefa kuchni: Gotowe kurczaki podawaj z Sosem sambal Sambal Hellmann's.



przepisy.pl

Kurczak satay z miodem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki z kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- sos teriyaki - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- woda - 0.5 szklanek
- patyczki do szaszłyków

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj wodę z mąką ziemniaczaną, sosem teriyaki, miodem i przyprawą Knorr. Do tak przygotowanej marynaty włóż polędwiczki z kurczaka. Marynuj przez godzinę.
2. Po marynowaniu wymieszaj ponownie wszystkie składniki. Mięso nakłuwaj na szaszłyki wzdłuż na przemian, tak jak szyję się igłą z nitką.
3. Grilluj kilka minut z każdej strony, tak aby mięso pozostało soczyste. W trakcie smażenia polewaj mięso pozostałą marynatą. Podawaj z sałatą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kurczak po staropolsku, marynowany miodem



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurczak cały - 1700 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- masło - 100 gramów
- kilka gałązek oregano
- miód gryczany - 3 łyżki
- kajzerki - 2 sztuki
- szalotki - 4 sztuki
- seler naciowy - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- śmietana 12% - 50 mililitrów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- suszone śliwki bez pestek - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj z zewnątrz i w środku a następnie dokładnie osusz papierowym ręcznikiem.
2. Oregano drobno posiekaj, pomieszaj z masłem i miodem i jedną łyżką przyprawy Knorr . Masło wciśnij rozprowadzając równomiernie pod skórę kurczaka. Pozostała część odstaw na bok.
3. Pozostałą przyprawę Knorr wymieszaj z oliwą z oliwek, aby przygotować marynatę
4. Całego kurczaka z zewnątrz i wewnątrz natrzyj marynatą sprawi ona, że kurczak po upieczeniu będzie pachniał mieszanką korzennych przypraw , będzie miał złocistą chrupiącą skórę i będzie soczysty w środku.
5. Kajzerki pokrój w grubą kostkę około 2-3 cm. Szalotkę obierz z łupin przekrój na cztery części a następnie w poprzek na pół, selera naciowego pokrój w kostkę o podobnej wielkości co cebula. Śliwki pokrój w mniejsze kawałki , natkę pietruszki drobno posiekaj. W garnku podsmaż szalotkę i selera naciowego na rozgrzanej oliwie. Dodaj bułkę, śliwki , natkę pietruszki. Całość zalej śmietaną i dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku. Powstały farsz wciśnij w środek kurczaka. Środek kurczaka „zamknij” zakładając nogi kurczaka na krzyż . W tym celu, po jednej i po drugiej stronie tuż przy udach zrób nożem małe nacięcia. W nacięcia na przemian włóż kości ud. Skrzydełka kurczaka zawiń pod spód.

6. Kurczaka umieść w żaroodpornym naczyniu, jeśli został farsz dodaj go również do naczynia. Do naczynia wlej 3 łyżki wody. Całość wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 80 minut. Po tym czasie podnieś temperaturę pieczenia do 200°C Na pieczone mięso połóż pozostałe masło z miodem i dokładnie rozsmaruj piecz jeszcze 10 minut polewając kurczaka z wierzchu wytapiającym się tłuszczem.

7. Upieczonego kurczaka pokrój na porcje. Ze środka wyjmij farsz pokrój go na porcje poddawaj z kurczakiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kurczak z ananasem na sposób chiński



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 30 gramów
- sherry - 1 łyżka
- Sos cytrynowy :
- ananas z puszki - 4 plastry
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- chilli czerwone - 1 sztuka
- mleko - 300 mililitrów
- imbir - 1 łyżeczka
- Skórka z cytryny starta - 1 łyżeczka
- Do panierowania:
- bułka tarta - 1 szklanka
- ziarna sezamu - 0.25 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- olej - 200 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Filety pokrój w mniejsze kawałki, rozbij lekko tłuczkiem i przełóż do miski. Mięso dopraw przyprawą Knorr i dodaj sherry. Wymieszaj i odstaw na 30 minut.
2. W tym czasie przygotuj sos cytrynowy: plasterki ananasa pokrój w drobną kosteczkę. Chilli posiekaj. Na tarce zetrzyj imbir i skórkę z cytryny.
3. Wymieszaj mleko z odrobiną wody, dodaj Fix Knorr i pozostałe składniki, dokładnie wymieszaj i zagotuj sos.
4. Do bułki tartej dodaj sezam, roztrzep jajko. Kurczaka zanurzaj w jajku i bułce tartej.
5. Następnie smaź na rozgrzanym wcześniej oleju, aż nabierze złotego koloru. Po usmażeniu odsącz na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.
6. Gotowe kawałki kurczaka pokrój w paski, ułóż na talerzu i podawaj z sosem. Możesz je udekorować plasterkami ananasa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisyp1



przepisy.pl

Pieczone udka kurczaka glazurowane owocami



Składniki:

- podudzia z kurczaka - 1200 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- dżem z owoców tropikalnych (np. marakui, mango lub pomarańczy) - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- świeży imbir - 10 gramów
- limonka - 1 sztuka

 60 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę wymieszaj w misce z dżemem z owoców tropikalnych, startą skórką z limonki.
2. Dodaj starty imbir, sok z limonki oraz dwie łyżki Ketchupu Hellmann's. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Podudzia z kurczaka umyj i włóż je do przygotowanej marynaty. Całość umieść w woreczku do pieczenia. Piecz w 180°C przez 60 minut. Pod koniec pieczenia rozerwij torebkę i pozwól, aby marynata lekko opiekała się na wierzchu kurczaka.
4. Upieczone podudzia podawaj na ryżu, dekorując świeżymi owocami tropikalnymi, np. mango.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Chrupiące sałaty z pieczonym kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mix sałat
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżka
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- kromki pieczywa razowego - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kostkę Knorr rozetrzyj dokładnie z oliwą, a następnie posmaruj marynatą piersi z kurczaka. Smaż je na lekko rozgrzanej patelni po 4 minuty z każdej strony. Mięso pokrój w plastry.
2. Kromki pieczywa pokrój w kostkę, skrop oliwą i rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem. Wstaw na kilka minut do piekarnika nagrzanego do 180 °C.
3. Sałaty rozłóż na talerze lub do salaterki. Majonez Babuni Hellmann's połącz z jogurtem, miodem i posiekanym czosnkiem i dokładnie wymieszaj.
4. Sałatę polej przygotowanym dressingiem, na wierzchu ułóż pokrojone mięso kurczaka i całość posyp grzankami. Do sałatki możesz dodać również ser pleśniowy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl