

Udka kurczaka w marynacie jogurtowej



Składniki

200 ml jogurtu naturalnego
2 ząbki czosnku
2 cm świeżego i drobno posiekanego imbir
1 łyżeczka mielonego kuminu
1 łyżeczka rozdrobnionych ziaren kolendry
1 łyżeczka kurkumy
Płatki chili lub chili w proszku
Sól
Pieprz

Opis wykonania

Trochę ostrości i szczypta łagodności w postaci marynowanych udek z kurczaka.

Udka ponacinaj głęboko nożem w kilku miejscach.

Składniki marynaty dokładnie wymieszaj w blenderze

Mięso zalej marynatą, wymieszaj, aby wszystkie kawałki się nią pokryły i odstaw na minimum kilka godzin do lodówki (najlepiej na całą noc).

Tak przygotowane kawałki kurczaka ułóż na rozgrzanym grillu.

Grilluj do momentu aż zaczną się pięknie rumienić, a wewnątrz będą jeszcze soczyste.