



GRUNT TO DRÓB, 10 PRZEPISÓW NA DROBIOWE GRILLOWANIE



przepisy.pl



przepisy.pl

Cytrynowe skrzydełka w czosnku i parmezanie



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- skrzydełka kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- parmezan - 50 gramów
- olej - 6 łyżek
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- świeży tymianek - 1 pęczek
- cytryna - 2 sztuki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - 50 gramów
- brązowy cukier - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyj, osusz i porzcinaj na pojedyncze kawałki. Końcówkę skrzydełka zwaną lotką usuń, bo nie nadaje się ona do grillowania. W miejsce wymieszaj Przyprawę do kurczaka Knorr, mąkę ziemniaczaną z olejem w powstałej marynacie obtocz skrzydełka. Skrzydełka pozostaw w chłodnym miejscu w marynacie na co najmniej 12 godzin.
2. Przygotuj sos mieszając w moździerzu włoskie orzechy, brązowy cukier, posiekany tymianek, czosnek, ketchup Hellmann's, sok oraz otartą skórkę z cytryny.
3. Skrzydełka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, pod przykryciem po około 10 minut z każdej strony. Po tym czasie przełóż je do sosu i dokładnie wymieszaj. Ułóż ponownie na grillu. Dopiekając je przez kolejne 10 minut. W tej fazie odwracaj kawałki co jakiś czas aby się nie przypaliły. Na koniec grillowania skrzydełka jeszcze raz obtocz w marynacie i przełóż na półmisek podawaj z pozostałą marynatą.

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



Grillowana pierś z kurczaka glazurowana sosem BBQ

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- wędzone kości wieprzowe - 300 gramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- cukier muscovado - 50 gramów
- suszone śliwki - 100 gramów
- wędzona papryka - 1 łyżka
- ocet jabłkowy - 100 mililitrów
- kmin rzymski - 1 łyżka
- cynamon - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- ząbek czosnku - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. W garnku zalać wędzone kości 1 litrem wody – gotować aż zostanie 200 ml intensywnego wywaru.
2. Piersi z kurczaka umyć osuszyć oprószyć Przyprawą do grilla Knorr, odstawić w chłodne miejsce na 2 godziny.
3. W między czasie przygotować sos BBQ. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmażyć pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę i czosnek, dodać brązowy cukier. Gdy ulegnie karmelizacji dodać kmin i ocet jabłkowy. Ocet gotować aż prawie zupełnie odparuje.
4. Do garnka wrzucić wędzona paprykę, cynamon, śliwki, całość zalać wywarem z wędzonki ponownie gotować aż wywar prawie zupełnie odparuje. Po tym czasie jeśli śliwki miały pestki należy je usunąć, tak samo zrób z cynamonem. Do garnka dodać ketchup Hellmann's gotować dalej aż sos zgęstnieje. Na koniec wszystko zmiksować. Sos podzielić na dwie części. W jednej części zanurzyć zamarynowane wcześniej piersi pozostawić je w sosie na drugi dzień.
5. Piersi wyjąć z sosu grillować na aluminiowych tackach pod przykryciem, przekręcając mięso co jakiś czas i smarując kolejną warstwą sosu. Piersi grillować około 25 – 30 minut aż będą upieczone. Tuż przed podaniem posmarować świeżą porcją (odłożonego wcześniej) sosu nie

mającego kontaktu z surowym mięsem.

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



przepisy.pl

Grillowane udka w cytrusowym dżemie



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- udka kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- kumkwat - 500 gramów
- limonka - 2 sztuki
- ostra papryka chilli - 1 sztuka
- starty imbir - 2 łyżki
- brązowy cukier - 3 łyżki
- sos sojowy - 50 mililitrów
- sok z pomarańczy - 500 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Udka umyj, osusz i natrzyj pomieszaną Przyprawą do grilla Knorr z otartą skórką z limonki i jej sokiem. Udka odstaw do zamarynowania na kilka godzin.
2. Przygotuj dżem cytrusowy. W garnku z karmelizuj brązowy cukier, dodaj do niego pokrojony w plastry kumkwat (krojąc go usuń z niego wszystkie pestki), pokrojoną w drobne kawałki limonkę i wlej sok z pomarańczy.
3. Całość gotuj aż sok zupełnie odparuje a powstały dżem zgęstnieje. Dodaj wtedy do niego sos sojowy, imbir i posiekane drobno chilli. Gotuj kolejne 5 minut aż wszystkie składniki połączą się ze sobą.
4. Udka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na aluminiowych tackach pod przykryciem. Grilluj przez około 40 minut aż będą upieczone cały czas przekręcając je co jakiś czas.
5. Po grillowaniu gorące udka włóż na chwile w dżem z kumkwatu i dokładnie obtocz. Przełóż na półmisek.

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



przepisy.pl

Pałki z kurczaka marynowane w piwie



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki kurczaka - 12 sztuk
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- cukier muscovado - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 0.5 łyżeczek
- kminek - 0.5 łyżeczek
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- posiekana szalotka - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 0.5 szklanek
- piwo - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz pałki z kurczaka. W misce pomieszaj oliwę z przyprawą Knorr, czarny pieprz, kminek, ostrą paprykę, cukier, ketchup Hellmann's, posiekany czosnek i cebulę, piwo oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
2. W powstałej marynacie zanurz pałki z kurczaka pozostaw je w chłodnym miejscu na co najmniej 12 godzin.
3. Udka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 40 minut. Grilluj cały czas przekręcając udka i smarując je marynatą co jakiś czas.

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



przepisy.pl

Pałki z kurczaka w śliwkowej marynacie



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 12 sztuk
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- ocet ryżowy - 2 łyżki
- powidła śliwkowe - 3 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- imbir - 2 łyżki
- sos sojowy - 50 mililitrów
- kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz pałki z kurczaka. W misce pomieszaj oliwę, ocet ryżowy, sos sojowy, przyprawę Knorr, powidła śliwkowe, starty imbir, posiekaną kolendrę oraz drobno pokrojoną papryczkę chilli.
2. W tak przygotowanej marynacie umieść pałki z kurczaka na około 12 godzin. Całość umieść w chłodnym miejscu.
3. Po tym czasie kurczaka grilluj na średnio rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 40 minut. Udka cały czas przekręcaj i smaruj je marynatą co jakiś czas.

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



przepisy.pl

Pierś kurczaka z tapenadą z oliwek



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka ze skórką i kostką - 4 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- czarne oliwki bez pestek - 150 gramów
- ostra papryka chilli - 1 sztuka
- kapary - 20 gramów
- parmezan - 50 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- ząbki czosnku - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka umyć osuszyć. W misce wymieszać Przyprawę do grilla Knorr z ketchupem Hellmann's. W powstałej marynacie obtoczyć piersi z kurczaka. Miskę przykryć i odstawić do lodówki na 12 godzin.
2. Przygotuj tapenadę z oliwek – oliwki, kapary, ostrą papryczkę i czosnek drobno posiekaj nożem, połącz je z oliwą, sokiem z cytryny, startym parmezanem oraz posiekaną natką pietruszki.
3. Mięso grilluj na rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 20 minut, obracając piersi co jakiś czas na drugą stronę. Grillowane piersi obtocz w przygotowanym wcześniej oliwkowym tapenade.

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



przepisy.pl

Piersi z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami pod pesto z rukoli



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- suszone pomidory w oleju - 100 gramów
- sałata rukola - 150 gramów
- parmezan - 50 gramów
- orzechy pini - 50 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cytryna - 0.5 sztuk
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka umyć i osuszyć. Ostрым nożem po długości piersi zrobić nacięcie, rodzaj kieszonki. Umieścić w nim suszone pomidory. Możesz spiąć wykałaczkami aby się nie rozpadły.
2. W misce wymieszać Przyprawę do grilla Knorr z ketchupem Hellmann's i odrobiną oleju z suszonych pomidorów. W powstałej marynacie obtoczyć piersi z kurczaka. Miskę przykryć odstawić do lodówki na 12 godzin aby przyprawa weszła w głąb mięsa.
3. Przygotuj pesto z rukoli – w kielichu miksera zmiksuj rukolę, orzeszki pinii, czosnek, parmezan. Całość dopraw do smaku, jeśli uznasz to za konieczne, szczyptą soli i sokiem z cytryny.
4. Piersi grilluj na rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach pod przykryciem, przez około 20 minut. Mięso obracaj co jakiś czas na drugą stronę. Grillowane piersi tuż przed podaniem obtocz w przygotowanym wcześniej pesto.

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



przepisy.pl

Skrzydółka w glazurowane sosem hoisin



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 1.5 kilogramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki
- sos sojowy jasny - 50 mililitrów
- miód - 50 mililitrów
- sos hoisin - 50 mililitrów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- starty imbir - 3 łyżki
- chińska przyprawa pięć smaków - 1 łyżeczka
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- cebula szalotka drobno posiekana - 1 sztuka
- kolendra - 0.5 pęczków
- uprażone ziarna sezamu - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyj, osusz i porozcinaj na pojedyncze kawałki. Końcówkę skrzydełka zwaną lotką usuń (nie nadaje się ona do grillowania). W misce wymieszaj Przyprawę do kurczaka Knorr z ketchupem Hellmann's i olejem w powstałej marynacie obtocz skrzydełka. Skrzydełka pozostaw w chłodnym miejscu w marynacie na co najmniej 12 godzin.
2. Przygotuj glazurę mieszając wszystkie składniki do glazury, oprócz ziarna sezamowego.
3. Skrzydełka grilluj na średnio rozgrzanym grillu po około 10 minut z każdej strony. Po tym czasie przełóż je do glazury. Dokładnie obtocz w glazurze i ułóż ponownie na grillu. Dopiekając je przez kolejne 10 minut. W tej fazie odwracaj kawałki co jakiś czas aby się nie przypaliły.
4. Na koniec grillowania skrzydełka jeszcze raz obtocz w marynacie, przełóż na półmisek i posyp z wierzchu ziarnem sezamu.



przepisy.pl

Słodko kwaśne skrzydełka po koreańsku



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki
- pasta z ostrej papryki Gochujang - 100 gramów
- cukier brązowy - 3 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- ocet ryżowy - 1 łyżka
- mielony czosnek - 1 łyżka
- imbir - 1 łyżeczka
- szczypior z dymki - 1 pęczek
- olej sezamowy - 1 łyżka

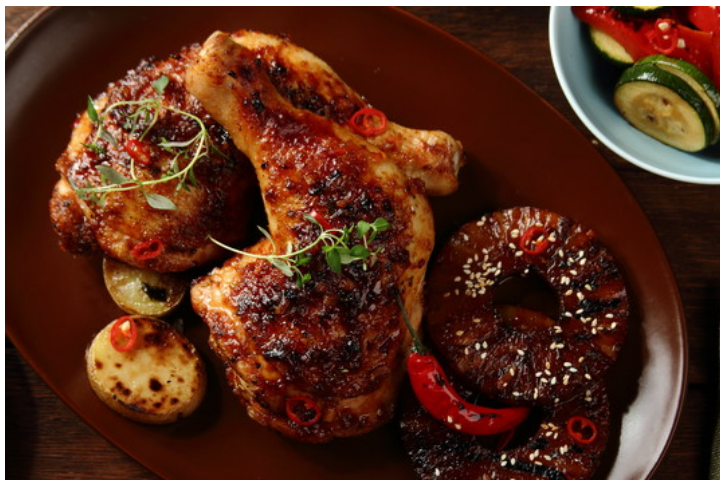
Sposób przygotowania:

1. Skrzydełka umyj i osusz. Porozcinaj na pojedyncze kawałki a końcówkę skrzydełka zwaną lotką usuń - nie nadaje się ona do grillowania. W miejsce wymieszaj Przyprawę do pikantnego kurczaka Knorr z olejem. W powstałej marynacie obtocz skrzydełka. Skrzydełka pozostaw w chłodnym miejscu w marynacie na co najmniej 12 godzin.
2. Przygotuj sos mieszając wszystkie składniki ze sobą.
3. Skrzydełka grilluj na średnio rozgrzanym grillu pod przykryciem, po około 10 minut z każdej strony. Po tym czasie przełóż je do sosu dokładnie wymieszaj. Ułóż ponownie na grillu. Dopiekając je przez kolejne 10 minut. W tej fazie odwracaj kawałki co jakiś czas aby się nie przypaliły.
4. Na koniec grillowania skrzydełka jeszcze raz obtocz w marynacie, przełóż na półmisek i posyp z wierzchu pokrojonym szczypiorem. Podawaj z resztą sosu.



przepisy.pl

Udka teriyaki z ananasem



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- udka kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- ananas świeży lub z puszki - 1 sztuka
- sos sojowy - 100 mililitrów
- sok z ananasa - 100 mililitrów
- miód - 3 łyżki
- starty imbir - 2 łyżki
- szalotka - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- ziarna sezamu - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Udka umyj i osusz. Oprósz pomieszaną Przyprawą do grilla Knorr z mąką ziemniaczaną. Udka odstaw do zamarynowania na kilka godzin.
2. Przygotuj glazurę. W garnku na rozgrzanym oleju rzepakowym podsmaż posiekaną szalotkę, czosnek i chili. Całość zalej sokiem z ananasa, sosem sojowym i miodem. Dodaj świeżo starty imbir. Sos gotuj około 10 minut aż zgęstnieje. Glazurę podziel na dwie części
3. Udka grilluj na średnio rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 20 minut. Po tym czasie zanurz je w jednej części marynaty i grilluj kolejne 20 minut aż będą upieczone, cały czas przekręcając je i smarując kolejną warstwą glazury.
4. Pod koniec grillowania zanurz w marynacie pokrojonego na ćwiartki ananasa. Owoc grilluj bezpośrednio na ruszcie. Udka podawaj z kawałki ananasa oprószone z wierzchu sezamem.



przepisy.pl

Orzeźwiająca herbata prosto z tropików



Składniki:

- Lipton Owoce Tropikalne** - 3 sztuki
- sok z owoców tropikalnych - 200 mililitrów
- ananas - 3 plastry
- limonka - 3 plastry
- gałązki bazylii - 2 sztuki

 5 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Trzy piramidki herbaty Lipton Tropical fruits zalej 500 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem i odstaw na bok na około 1 minutę aby dobrze się zaparzył.
2. Do dzbanka dodaj pokrojone kawałki ananasa, limonkę, listki bazylii oraz sok z owoców tropikalnych. Na końcu dodaj według uznania lód. Całość zalej herbatą.

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