

Kurczak w marynacie klasycznej

Kurczak w marynacie klasycznej – prosty przepis na soczyste skrzydełka

Odkryj sekret **perfekcyjnie soczystych skrzydełek z grilla!** Nasza marynata klasyczna to połączenie intensywnego smaku kostki rosołowej Knorr, aromatycznej oliwy z oliwek i orzeźwiającego soku z cytryny. Dodatek świeżego tymianku nadaje całości ziołowego charakteru, który idealnie komponuje się z delikatnym mięsem kurczaka.

Dla kogo?

Danie idealne dla **miłośników klasycznych smaków** i rodzinnych spotkań przy grillu. Skrzydełka w tej marynacie zasmakują zarówno dorośli, jak i dzieciom. To propozycja dla osób ceniących proste, sprawdzone receptury, które zawsze się udają i nie wymagają skomplikowanych składników.

Na jaką okazję?

Skrzydełka w klasycznej marynacie sprawdzą się podczas letniego grillowania w ogrodzie, niedzielnego obiadu z rodziną czy spotkania z przyjaciółmi. To także świetny pomysł na szybki obiad w ciągu tygodnia – wystarczy przygotować marynatę wieczorem, a następnego dnia cieszyć się pysznym daniem.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa nie tylko nadaje mu smak, ale również sprawia, że staje się ono bardziej soczyste i miękkie. Kwas

zawarty w soku z cytryny pomaga w rozbiciu włókien mięsnych, dzięki czemu kurczak po ugrillowaniu jest delikatniejszy i łatwiejszy do pogryzienia.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić marynatę o **świeżo zmielony czarny pieprz**, rozgnieciony czosnek lub szczyptę chili dla ostrzejszego smaku. Skrzydełka świetnie komponują się z domowym sosem czosnkowym, dipem jogurtowym z ziołami lub klasyczną sałatką z pomidorów i ogórków.