

Soczysty kurczak z grilla z cebulką

Soczysty kurczak z grilla z cebulką – uczta dla zmysłów

Wyobraź sobie **soczyste udka z kurczaka**, których skórka jest idealnie przypieczona, a mięso delikatnie odchodzi od kości. Aromat przypraw unosi się w powietrzu, a karmelizowana cebulka dodaje słodkiej nuty całemu daniu. Właśnie taki jest nasz kurczak z grilla z cebulką – prosty w przygotowaniu, ale niezwykle smaczny.

Dla kogo?

Danie idealne dla *miłośników klasycznych smaków* w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzieci pokochają soczyste mięso, a dorośli docenią głębię smaku, którą zapewnia marynata z przyprawą Knorr i aromatyczna cebulka.

Na jaką okazję?

Kurczak z grilla z cebulką to **uniwersalne danie** na każdą porę roku. Latem przygotuj go na ogrodowym grillu, a zimą – na patelni grillowej. Sprawdzi się na weekendowy obiad, spontaniczne spotkanie czy nawet elegancką kolację, gdy podasz go z odpowiednimi dodatkami.

Czy wiesz, że?

Nacinanie mięsa od strony skóry to nie tylko sposób na efektowny wygląd, ale przede wszystkim *technika*, która pozwala przyprawom lepiej przeniknąć do wnętrza kurczaka. Dzięki temu mięso jest równomiernie doprawione i jeszcze bardziej soczyste

po ugrillowaniu.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Podawaj kurczaka z **ryżem basmati**, chrupiącymi frytkami lub pieczonymi ziemniakami. Na lżejszy posiłek wybierz sałatkę z sałaty rzymskiej, pomidorów i ogórków. Dopełnij smak sosem jogurtowym z ziołami lub klasycznym Ketchupem Hellmann's łagodnym, który idealnie podkreśli charakter dania.