

Udka z kurczaka po malezyjsku

Udka z kurczaka po malezyjsku – orientalna uczta z grilla

Soczyste udka z kurczaka w aromatycznej marynacie z nutą Dalekiego Wschodu to propozycja, która przeniesie Cię w kulinarną podróż do Malezji. Sekret tej potrawy tkwi w wyjątkowym połączeniu **ketchupu Hellmann's, miodu i sosu sojowego**, które nadają mięsu głęboki, karmelizowany smak z orientalnym akcentem. Ponacinanie mięsa przed marynowaniem to sprytny trik, dzięki któremu aromaty łatwiej przenikną do środka, a udka upieką się równomiernie.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników **orientalnych smaków** i grillowanych potraw. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie słodko-słonego sosu z chrupiącymi orzeszkami ziemnymi zachwyci nawet wybrednych smakoszy, a dzięki prostocie przygotowania poradzi sobie z nim każdy, nawet początkujący kucharz.

Na jaką okazję?

Udka po malezyjsku to doskonały wybór na letnie grillowanie, weekendowy obiad czy spotkanie w ogrodzie. Podane z pieczonymi ziemniakami i sałatką ze świeżych warzyw tworzą kompletny posiłek, który zaspokoi apetyt całej rodziny. To również świetna alternatywa dla tradycyjnych dań z grilla.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa przez minimum 12 godzin to klucz do sukcesu tej potrawy. W tym czasie wszystkie aromaty przenikają do

mięsa, czyniąc je niezwykle soczystym i pełnym smaku. **Orzeszki ziemne** nie tylko dodają chrupkości, ale są też charakterystycznym składnikiem kuchni malezyjskiej, nadającym potrawie autentyczny charakter.

Dla urozmaicenia

Możesz przygotować tę potrawę również z innych części kurczaka – pokrojona pierś czy skrzydełka będą równie smaczne. Spróbuj dodać do marynaty odrobinę *świeżego imbiru* lub *pasty sambal* dla bardziej wyrazistego, pikantnego akcentu. Zamiast grilla możesz użyć piekarnika rozgrzanego do 180°C i piec udka przez około 45 minut.