



Kurczak w marynacie śliwkowo-pomarańczowej

4 porcje

15 min

Składniki

- świeżo wyciśnięty sok z 3 pomarańczy
- 6 śliwek pozbawionych pestek
- łyżeczka przyprawy „5 smaków”
- szczypta cynamonu
- 2-3 łyżki powideł śliwkowych
- mały kawałek imbiru (pokrojony)
- sos sojowy
- sól, pieprz
- łyżka oleju

Przygotowanie

1

Przygotuj udka z kurczaka – natrzyj je solą, pieprzem i olejem

2

W naczyniu miksującym umieść wszystkie składniki marynaty i wymieszaj

6 sek + 10

3

Włącz funkcję gotowania

15 min 100 + 3

4

Zamarynuj udka z kurczaka na około 3h i upiecz je w rozgrzanym piekarniku (180st) – 40 minut