Sezon na grilla w pełni. Te marynaty do kurczaka nigdy nie zawodzą

Rodzinne spotkanie, impreza ze znajomymi, a może obiad na biwaku? Niezależnie od wszystkiego wśród dań serwowanych z grilla, po prostu musi znaleźć się kurczak. Z tymi marynatami mięso drobiowe będzie soczyste i pyszne. Oto trzy najlepsze marynaty do kurczaka z grilla.

Składniki marynaty ziołowej do kurczaka z grilla

Potrzebujesz zaledwie kilku rzeczy, które najpewniej masz w kuchni. Ta marynata jest banalnie prosta.

- 6 łyżek oleju słonecznikowego,
- 2 łyżeczki mieszanki ziół prowansalskich,
- łyżeczka pieprzu ziołowego,
- pół łyżeczki soli
- posiekany ząbek czosnku.

Składniki marynaty wymieszać, natrzeć nią oczyszczone kawałki kurczaka. Przełożyć mięso do miseczki, zalać resztką marynaty i szczelnie zakryć. Włożyć do lodówki przynajmniej na 4 godziny. Na 30 minut przed położeniem mięsa na ruszcie wyjąć miskę z lodówki.

Składniki marynaty paprykowej do kurczaka na grilla

Marynata paprykowa znacznie lepiej sprawdzi się do kawałków kurczaka ze skórą, np. podudzi. Sprawdzi się też jeśli

zapragniesz podać pierś z kaczki ze skórą – a warto!

- 6 łyżek oleju,
- łyżeczka soli,
- 2 łyżeczki słodkiej wędzonej papryki w proszku,
- szczypta ostrej papryki w proszku,
- drobno posiekana mała cebulka,
- pół łyżeczki miodu,
- duża szczypta majeranku.

Składniki marynaty dokładnie wymieszaj. Natrzyj powstałym sosem piersi z kurczaka i odłóż na całą noc lub 8 godzin do lodówki. Pół godziny przed grillowaniem przechowuj w temperaturze pokojowej.

Marynata do kurczaka na grilla. Gwarancja bardzo soczystego mięsa

Sądzisz, że nie da się przygotować na grillu soczystej piersi z kurczaka? Ten przepis zmieni twoją opinię, bo w marynacie jogurtowej kurczak nie wyschnie, nawet jeśli ciut go przeciągniesz na ruszcie.

Składniki:

- 2 łyżki jogurtu naturalnego,
- 1 łyżka majonezu,
- pół łyżeczki soli,
- 2 posiekane ząbki czosnku,
- duża szczypta pieprzu ziołowego
- pół łyżeczki słodkiej papryki w proszku.

Składniki marynaty dokładnie wymieszaj. Natrzyj powstałym sosem piersi z kurczaka i odłóż na całą noc lub 8 godzin do lodówki. Pół godziny przed grillowaniem przechowuj w

temperaturze pokojowej.