



# OWOCNA 6 NAJLEPSZE GRILLOWE POŁĄCZENIA OWOCOWE



przepisy.pl



przepisy.pl

# Brochettes z indyka w owocowej salsie



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z indyka - 500 gramów
- rukola - 200 gramów
- oliwa z oliwek
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- musztarda Dijon - 3 łyżki
- sos Tabasco - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- płynny miód - 3 łyżki
- zmiądzony ząbek czosnku - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- mango - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 85 mililitrów
- sok z cytryny - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

1. Przyrządź marynatę mieszając musztardę, miód, przecier pomidorowy, sos Tabasco, czosnek i Przyprawę do złotego kurczaka Knorr w płytkim naczyniu (na tyle dużym, żeby zmieściło się w nim 6 szpikulców).
2. Pokrój pierś z indyka w paski, nabij na szpikulce, przebijając mięso na przemian raz z góry, raz z dołu.
3. Włóż do marynaty i obracaj, żeby równomiernie pokryły się zalewą. Przykryj i wstaw do lodówki na 2 godziny.
4. Przygotuj salsę z awokado i mango: obierz owoce ze skórki, usuń pestki i pokrój w kostkę. Wymieszaj z jogurtem oraz sokiem z cytryny, dopraw czarnym pieprzem. Następnie przykryj i wstaw do lodówki.
5. Nagrzewaj grill do wysokiej temperatury. Posmaruj kratkę oliwą i na niej ułóż brochettes, smarując połową marynaty. Grilluj przez 6 minut.
6. Następnie przewracaj na drugą stronę, posmaruj resztą marynaty i grilluj dalej 2-3 minuty, do

momentu, gdy mięso będzie miękkie i całkowicie dopieczone. Gotowe brochettes podawaj z salsą, na sałacie z rukoli.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypol](https://www.facebook.com/przepisypol)



przepisy.pl

# Karaibski kurczak z grilla z ananasową salsą



 50 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- kurczak cały - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 80 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- szalotka - 2 sztuki
- korzeń imbiru (starty) - 10 gramów
- posiekany ząbek czosnku - 1 sztuka
- sos sojowy jasny - 3 łyżki
- mielone goździki i cynamon - 1 szczypta
- kilka gałązek świeżej bazylii
- kilka gałązek świeżej mięty
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 50 mililitrów
- ananas dojrzały średniej wielkości - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- chilli strączek - 1 sztuka
- bazylia - 1 pęczek
- pęczek świeżej mięty
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- cukier brązowy - 1 łyżka
- sok z 1 limonki

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój dowolnie na mniejsze części razem z kośćmi i skórą. Te części kurczaka, które są grube, tak jak piersi czy udka, dodatkowo ponacinaj nożem w odstępach co 1 cm.
2. W misce pomieszaj: ketchup Hellmann's z Przyprawą do grilla Knorr, szalotkę, czosnek, imbir, mielone goździki, cynamon, sos sojowy, posiekaną miętę i bazylię. Wszystko razem zmiksuj w robocie kuchennym na gładką masę. W powstałej marynacie wymieszaj kawałki kurczaka i pozostaw w misce pod przykryciem, w lodówce na następny dzień.

3. Kawałki kurczaka grilluj na tackach aluminiowych, w średniej temperaturze przez ok. 30 minut. Najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je i smarując pozostałą marynatą. Grilluj do momentu gdy kurczak będzie miękki i rumiany.

4. Salsa ananasowa: obranego ananasa pokrój w drobna kostkę, dodaj do niego pokrojoną w drobną kostkę czerwoną cebulę, ketchup, oliwę z oliwek, posiekane chilli oraz posiekaną bazylię i miętę. Całość dopraw do smaku wyciśniętym sokiem z limonki i brązowym cukrem, wszystko razem dokładnie wymieszaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Piersi z kurczaka z serem brie i brzoskwiniami



 50 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 3 łyżki
- brzoskwinie bez skóry (mogą być też morele lub śliwki) - 3 sztuki
- listki mięty - 6 sztuk
- świeże listki bazylii - 6 sztuk
- szalotka - 4 sztuki
- sok pomarańczowy - 200 mililitrów
- ser brie - 1 plaster
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- rukola - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojoną w półplasterki cebulę. Gdy się zeszkli, dodaj łyżkę cukru, smaż aż cukier zacznie się karmelizować. Następnie dodaj sok z pomarańczy. Gotuj aż sok zupełnie odparuje. Cebulę przełóż do miski i odstaw na chwilę, aby wystygła.
2. W tym czasie brzoskwinie pokrój w kosteczkę, dodaj do cebuli. Całość dopraw do smaku cienko pokrojoną bazylią i miętą, następnie wymieszaj.
3. Piersi z kurczaka pokrój w cienkie plastry pod skosem. Płaty mięsa ułóż pomiędzy dwiema foliami spożywczymi delikatnie posmarowanymi oliwą. Mięso rozbij po brzegach, posmaruj Przyprawą do grilla Knorr wymieszaną z ketchupem Hellmann's. Przyprawa nada odpowiedniego smaku potrawie, a ketchup karmelizując się na powierzchni mięsa sprawi, że w ten sposób przygotowany kurczak będzie soczysty i delikatnie pikantny.
4. Na środek mięsa ułóż plaster sera brie, na ser połóż łyżkę farszu z cebuli i brzoskwini. Brzegi mięsa zawiń do środka tak, aby nachodziły na siebie. Mięso z zewnątrz posmaruj przygotowaną marynatą.
5. Mięso grilluj na grillu z pokrywą. Ułóż je na namoczonej wcześniej deseczce z drzewa

owocowego lub cedrowego, aby mięso dodatkowo się uwędziło. Gotowe roladki podawaj z przygotowaną sałatką z rukoli i pomidorków.

---



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Sałatka z kurczaka i mandarynek



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mandarynki z puszki lub filety z pomarańczy - 6 sztuk
- seler naciowy, łodygi - 5 sztuk
- migdały - 50 gramów
- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- cykorie - 3 sztuki
- żółty wędzony ser - 200 gramów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- sos tabasco kilka kropel

## Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka oprószyć Przyprawą do mięs Knorr, zgrillować i pokroić w kostkę.
2. Selera naciowego pokroić w kostkę, podobnej wielkości jak kurczak. Sparzyć 30 sekund w gotującej się wodzie, następnie ostudzić w dużej misce i połączyć z kurczakiem. Dodaj odcedzone mandarynki, pokrojony w kostkę żółty ser, kawałki cykorii oraz uprażone na patelni migdały.
3. Całość połączyć z majonezem, dopraw do smaku posiekaną natką kolendry i sosem tabasco.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

# Szaszłyki z kurczaka i brzoskwiń



## Składniki:

- pierś z kurczaka - 600 gramów
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- puszka brzoskwiń - 1 sztuka

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój umyte i osuszone piersi na małe kwadratowe kawałki.
2. Wymieszaj je z jogurtem, Przyprawą do złotego kurczaka Knorr i sokiem z cytryny. Przykryj i trzymaj w lodówce przez około 3 godziny.
3. Odsącz brzoskwinie na sitku i podziel na kawałki nieco większe niż mięso.
4. Nabijaj na szpadki na przemian kawałki kurczaka i brzoskwiń.
5. Piecz szaszłyki na grillu, obracając je co jakiś czas.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Żeberka w glazurze z sosem pomarańczowym



 150 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- ziarna kolendry - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- sok pomarańczowy - 200 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- pomarańcze - 2 sztuki
- cebule szalotki - 2 sztuki
- oliwa do smażenia - 3 łyżki
- świeży imbir - 10 gramów
- sos sojowy - 20 mililitrów
- cukier brązowy - 2 łyżki
- ocet jabłkowy - 100 mililitrów
- limonka - 1 sztuka
- kmin rzymski - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Żeberka pokrój na mniejsze kawałki, po jednej, dwie lub trzy kości, w zależności od tego, jakie chcesz mieć porcje. Oprósź Przyprawą do grilla Knorr, aby Twoje mięso zamarynowało się dokładnie w mieszance ziół i przypraw. Odstaw na godzinę w chłodne miejsce. Po tym czasie żeberka ułóż na blasze z piekarnika, przykryj folią aluminiową i wstaw na 2h do nagrzanego do 160°C piekarnika.

2. W międzyczasie przygotuj glazurę: w garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż posiekany czosnek, cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dodaj cukier i smaż go, aż ulegnie karmelizacji.

3. Następnie dodaj wtedy ocet jabłkowy, roztarte ziarna kolendry oraz kmin rzymski, sok pomarańczowy, starty imbir i ketchup, a także sos sojowy. Wszystko razem gotuj około 5 minut, aż glazura będzie gęsta. Dodaj otartą skórkę z pomarańczy. Na sam koniec dodaj posiekaną natkę kolendry.

4. Do tak przygotowanej marynaty przełóż gorące żeberka i odstaw na bok, najlepiej na 12 godzin.

5. Żeberka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, najlepiej na aluminiowych tackach, aż marynata zacznie ulegać karmelizacji. W tym samym czasie z grilluj cząstki pomarańczy i limonki, podawaj razem z żebrami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)