

# Kurczak Tandoori – pomysł na danie z grilla Weber

## Składniki

- 500 g** jogurtu
- ½** łyżki startego imbiru
- 3** ząbki posiekanego czosnku
- 2** łyżeczki sproszkowanej papryki
- 2** łyżeczki soli
- ½** łyżeczki sproszkowanego cynamonu
- 1** łyżeczka zmielonego kminu
- 1** łyżeczka wysuszonych ziaren kolendry
- Szczypta świeżo mielonego pieprzu
- ½** łyżeczki goździków
- 1,5 kg** piersi kurczaka lub nóżek, ze skórą
- 1** limonka
- olej

## Przygotowanie:

1. Jogurt dokładnie wymieszać z imbirem, czosnkiem, sproszkowaną papryką, solą, cynamonem, kolendrą, pieprzem i goździkami.
2. Ostрым nożem ponacinać piersi z kurczaka. Mięso natrzeć marynatą jogurtową. Odstawić przykryte do lodówki na minimum 8 godzin do marynowania.
3. Ruszt posmarować niewielką ilością oliwy. Mięso wyjąć z marynaty, osuszyć i grillować przez 40 minut w średniej temperaturze, aż mięso będzie w pełni dopieczone.
4. Doprawić pieprzem i podawać na gorąco z ćwiartkami limonki i ciepłym chlebem pita.