
Kurczak bar-b-que

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3166 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 10 godz.

1 kurczak,
2 lodygi trawki cytrynowej lib 1 łyżeczka startej skórki cytrynowej,
1 mały kawałek imbiru lub 1 łyżka sproszkowanego,
6 ząbków czosnku,
2 cebulki dymki,
2 korzenie kolendry lub pietruszki,
2 łyżki brazowego cukru,
1/2 szklanki mleka kokosowego,
1 łyżka sosu rybnego,
1 łyżka sosu sojowego,
1 łyżka oleju,
do przybrania czerwone papryczki chilli, listki kolendry lub
pietruszki.

1. Kurczaka umyć dokładnie i osuszyć ściereczką. Odciać skrzydełka tuż przy piersi, od korpusu odciać udka, przeciąć wzdłuż i wyjąć kości. Korpus rozciąć na dwie połowy. Wyjąć kregosłup i zebra. Piersi i udka naciąć ukosnie i rozplaszczyc przykrywając deseczką obciążoną ciężarkiem.
2. Pietruszki i trawki cytrynowe oczyścić, opłukać i pokrajać. Dymki, czosnek i imbir obrac, posiekać. Włożyć do miksera, dodać olej, mleko kokosowe, sos sojowy i rybny, cukier, zmiksować.
3. Kurczaka przełożyć do miski i polać zmiksowanym sosem. Marynować przez noc w lodowce.
4. Zamarynowane części kurczaka nadziać na patyczki do pieczenia szaszłyków; na jeden patyk nadziać oba skrzydełka, każde udko i połowy piersi nadziać na oddzielne patyczki. Piec na grillo obracając od czasu do czasu i polewając marynatą.
5. Po upieczeniu przełożyć na polmisek, przybrać kwiatkami z chilli i listkami kolendry. Podawać gorące z ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)