# Kurczak bar-b-que

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3384 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 10 godz.

1 kurczak,

2 lodygi trawki cytrynowej lib 1 lyzeczka startej skorki cytrynowej,

1 maly kawalek imbiru lub 1 lyzka sproszkowanego,

6 zabkow czosnku,

2 cebulki dymki,

2 korzenie kolendry lub pietruszki,

2 lyzki brazowego cukru,

1/2 szklanki mleka kokosowego,

1 lyzka sosu rybnego,

1 lyzka sosu sojowego,

1 lyzka oleju,

do przybrania czerwone papryczki chilli, listki kolendry lub

pietruszki.

1. Kurczaka umyc dokladnie i osuszyc sciereczka. Odciac skrzydelka tuz przy

piersi, od korpusu odciac udka, przeciac wzdluz i wyjac kosci. Korpus rozciac na dwie polowy. Wyjac kregoslup i zebra. Piersi i udka naciac ukosnie i

rozplaszczyc przykrywajac deseczka obciazona ciezarkiem.

2. Pietruszke i trawke cytrynowa oczyscic, oplukac i pokrajac. Dymke, czosnek i

imbir obrac, posiekac. Wlozyc do miksera, dodac olej, mleko kokosowe, sos

sojowy i rybny, cukier, zmiksowac.

3. Kurczaka przelozyc do miski i polac zmiksowanym sosem. Marynowac przez noc w

lodowce.

4. Zamarynowane czesci kurczaka nadziac na patyczki do pieczenia szaszlykow;

na jeden patyk nadziac oba skrzydelka, kazde udko i polowy piersi nadziac na

oddzielne patyczki. Piec na grillo obracajac od czasu do czasu i polewajac

marynata.

5. Po upieczeniu przelozyc na polmisek, przybrac kwiatkami z chilli i listkami

kolendry. Podawac gorace z ryzem.

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

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