
Kurczak marynowany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3075 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3 godz. 15 min.

1 kurczak (1,5 kg),
500 g cebuli czerwonej,
1/2 cebuli białej,
10 ząbków czosnku,
3 gałeczki kolendry,
2,5 łyżeczki oregano,
2,5 łyżeczki zmielonego kminku,
6 papryczek chilli,
375 ml soku pomarańczowego,
180 ml soku z zielonych cytryn,
8 ziaren czarnego pieprzu,
1 goździk,
1/4 łyżeczki zmielonego chilli,
1/2 łyżeczki allspice (cynamon, goździki i gałka muszkatołowa),
1 łyżka białego octu winnego,
1 łyżka smalcu,
2 łyżeczki soli.

1. Połówki białej cebuli i 8 ząbków czosnku przypiec na patelni. Czerwona cebule obrac, oplukac, pokroic w cienkie plastry.

2. Kurczaka umyc, podzielic na porcje, wlozyc do garnka, wlac 2 l wody, dodac

opieczona cebule, 4 opieczone ząbki czosnku, 1 łyżeczkę soli i kolendre. Gotowac na srednim ogniu pod przykryciem, az mieso bedzie miekkie (ok.30 min).

Kurczaka wyjac, wywar przecedzic i odstawic.

3. Na patelni uprzyc 2 łyżki oregano z 2 łyżkami kminku. Wsypac do miksera,

wlac 250 ml soku z pomaranczy i 125 ml soku z zielonych cytryn. Dodac 4

opieczone ząbki czosnku i zmiksowac. Przelac do garnka, wlozyc plasterki

czerwonej cebuli, dodac 1 łyżeczkę soli, wymieszac i zagotowac na srednim

ogniu. Dodac chilli, odstawic na 2 godz.

4. Przygotowac marynate: w moździerzu utrzec 2 ząbki czosnku. Zemlec 8 ziaren

pieprzu i goździki. Dodac do czosnku razem z oregano, kminkiem, allspice,

mielonym chilli i sola. Wymieszać z pozostałym sokiem pomarańczowym i octem

winnym. Polać kawalki kurczaka i marynować 1 godz w temp. pokojowej.

5. Rozgrzać grill i tłuszczem posmarować ruszt. Stopić łyżkę smalcu. Polać kawalki kurczaka i opiekac z każdej strony 5 min. Ostudzić i podzielić mięso

na małe kawalki. Ułożyć na polmisku. Przybrać krawkami czerwonej cebuli i chilli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 74.

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