
Kurczak pieczony na grillu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2794 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1 kurczak (ok. 1,5 kg z podrobkami),

1 łyżka masła,

1/4 łyżeczki mielonego imbiru,

szczypta szafranu, sol, pieprz.

Sos:

3 łyżki masła,

1/4 łyżeczki zmielonego kminku,

1 łyżka mielonej słodkiej papryki,

1/4 łyżeczki mielonej ostrej papryki,

sol.

1. Sprawionego kurczaka (z zachowanymi skrzydełkami) umyc, osuszyć. Watrobkę,

serce i płuca oplukać w kilku wodach. Kurczaka natrzeć z zewnątrz i wewnątrz

mieszaniną pieprzu, soli, imbiru i szafranu. Podroby włożyć do brzucha. Jeśli rozcięcie jest zbyt duże, zaszyć lub spiąć szpilkami.

2. Przełożyć kurczaka do płaskiego naczynia brzuchem do góry, podlać litrem

wrzątku, dodać łyżkę masła i gotować pod przykryciem, początkowo na średnim,

a potem na małym ogniu ok. 1 godz.

3. Przygotować sos: masło roztopić na patelni, dodać paprykę słodką i ostrą,

zmielony kminek, osolic, dokładnie wymieszać. Zdjąć z ognia.

4. Ugotowanego kurczaka podzielić na 4 porcje. Podroby wyjąć. Wszystkie kawalki

kurczaka i podroby posmarować sosem. Porcje kurczaka ułożyć na grillu, piec

z każdej strony ok. 8 min, po czym dodać podroby i piec jeszcze 5 min, uważając, by mięso się nie przypaliło. Podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 88.

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