Kurczak pieczony na grillu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3004 razy.

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

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

1 lyzka masla,

1/4 lyzeczki mielonego imbiru,

szczypta szafranu, sol, pieprz.

Sos:

3 lyzki masla,

1/4 lyzeczki zmielonego kminku,

1 lyzka mielonej slodkiej papryki,

1/4 lyzeczki mielonej ostrej papryki,

sol.

1. Sprawionego kurczaka (z zachowanymi skrzydelkami) umyc, osuszyc. Watrobke,

serce i pluca oplukac w kilku wodach. Kurczaka natrzec z zewnatrz i wewnatrz

mieszanina pieprzu, soli, imbiru i szafranu. Podroby wlozyc do brzucha. Jesli rozciecie jest zbyt duze, zaszyc lub spiac szpilkami.

2. Przelozyc kurczaka do plaskiego naczynia brzuchem do gory, podlac litrem

wrzatku, dodac lyzke masla i gotowac pod przykryciem, poczatkowo na srednim,

a potem na malym ogniu ok. 1 godz.

3. Przygotowac sos: maslo roztopic na patelni, dodac papryke slodka i ostra,

zmielony kminek, osolic, dokladnie wymieszac. Zdjac z ognia.

4. Ugotowanego kurczaka podzielic na 4 porcje. Podroby wyjac. Wszystkie kawalki

kurczaka i podroby posmarowac sosem. Porcje kurczaka ulozyc na grillu, piec

z kazdej strony ok. 8 min, po czym dodac podroby i piec jeszcze 5 min, uwazajac, by mieso sie nie przypalilo. Podawac od razu.

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

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