

## KURCZAK W CAŁOŚCI Z OGNISKA

### SKŁADNIKI:

kurczak Sokolów  
2 cykorie  
2 gruszki

### MASŁO SMAKOWE:

1 kostka masła  
2 łyżki chili (płatki)  
2 łyżki oregano  
1 łyżka syropu klonowego  
1 łyżka kminu rzymskiego  
1 łyżka ziaren kolendry  
1 łyżka różowego pieprzu

### SOS:

0,5 szklanki majonezu  
1 łyżka musztardy  
sos chili  
2 łyżki chrzanu  
wędzony czosnek  
sól i pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Do masła dodać chili w płatkach, oregano, odrobinę syropu klonowego. Kmin rzymski, ziarna kolendry i pieprz rozetrzeć w moździerzu. Całość połączyć ze sobą tworząc masło smakowe.
2. Kurczaka rozciąć metodą „Butterfly” – wyciąć kręgosłup. Przyprawić mięso masłem smakowym i posolić. Położyć na ruszt w temperaturze ok. 140-160 stopni. Mięso obłożyć z każdej strony cegłami i przykryć żeliwną pokrywą.
3. Zgrillować posmarowaną masłem smakowym cykorię oraz gruszki.
4. Uwędzić czosnek.
5. Przejść do przygotowania sosu, połączyć majonez z musztardą i chrzanem, dodać wędzony czosnek i sos chili. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
6. Pod koniec grillowania mięsa, posmarować kurczaka kilka razy masłem dla nadania soczystości.
7. Podawać z grillowanymi warzywami i sosem.

### PORADA:

Nigdy nie wyrzucaj resztek z kurczaka! Takie części, jak lotki od skrzydełek, korpus, albo kości pozostałe po grillowaniu możesz zamrozić i przy okazji następnego grilla przygotować z nich mega esencjonalny sos do mięsa. Albo po prostu zrobić z nich pyszną zupę w zimie.