

KURCZAK PIECZONY W CAŁOŚCI

SKŁADNIKI:

1 kurczak

MARYNATA:

3 szalotki
2 lodygi trawy cytrynowej (biała część)
3 łyżki sosu rybnego
2 łyżki sosu sojowego
sok z 1 limonki
1-2 łyżki brązowego cukru
1 łyżka tajskiej pasty curry
1-2 łyżki oleju
2-3 ząbki czosnku
kawałek imbiru (3-4 cm)
kilka gałązek tajskiej bazylii

NAPAR:

1 lodyga trawy cytrynowej
kilka liści kafiiru
kawałek imbiru (ok. 4 cm)
kilka ziaren kolendry

DODATKOWO:

1 cebula
1 marchewka
2 szalotki
1 główka czosnku
1 czerwona papryka

PRZYGOTOWANIE:

1. Trawę cytrynową (jej białą część), szalotki, tajską bazylię (listki razem z lodygami), imbir i czosnek posiekać. Ziarna kolendry utłuc w moździerzu, po czym wraz z tajską pastą curry, sosem sojowym, sosem rybnym, sokiem z limonki i olejem połączyć z pozostałymi składnikami marynaty.
2. Przygotowaną marynatą natrzeć kurczaka. Mięso odłożyć na co najmniej 1 godzinę, by się zamarynowało.
3. Do grillowania kurczaka warto użyć specjalnego stojaka do pieczenia drobiu w pozycji pionowej (zapewnia to równomierne pieczenie mięsa z każdej strony). Wewnątrz stojaka umieścić trawę cytrynową, pokrojony imbir, ziarna kolendry i liście kafiiru. Składniki zalać gorącą wodą. Na stojaku umieścić kurczaka.
4. Na brytfannie (wokół stojaka) ułożyć kawałki warzyw – wystarczy przekroić je na pół, nie trzeba ich ubierać. Całość piec ok. 90 minut, aż temperatura wewnątrz piersi kurczaka będzie wynosiła przynajmniej 77°C, a udka – 82°C (sonda nie powinna dotykać kości). W trakcie grillowania można dodawać drewnienka do wędzenia, dzięki którym kurczak zyska fantastyczny aromat.