



## JAMAJSKI KURCZAK

### SKŁADNIKI:

8 pałek z kurczaka Sokołów

#### MARYNATA:

skórka i sok z 1 pomarańczy  
skórka i sok z 1 limonki  
pęczek dymki  
1 mała ostra papryczka chili  
1 ząbek czosnku  
kilka ziarenek ziela angielskiego  
1/2 łyżeczki soli  
1/2 łyżeczki pieprzu  
szczypta gałki muszkatołowej w proszku

#### GLAZURA:

3 łyżki ketchupu  
1 łyżka syropu klonowego  
1 łyżka azjatyckiego sosu chili (np. sriracha)  
1 łyżka sosu sojowego

#### DODATKI:

1 dynia hokkaido  
1 łyżeczka kopru włoskiego w nasionkach  
kmin rzymski w proszku  
sól, pieprz  
olej

### PRZYGOTOWANIE:

1. Pałki z kurczaka włożyć do miski. Do mięsa dodać skórkę startą z pomarańczy i limonki, a następnie dolać sok wyciśnięty z cytrusów. Dołożyć posiekane składniki: dymkę, papryczkę chili, czosnek, rozdrobnione w moździerzu ziele angielskie, gałkę muszkatołową, sól oraz pieprz. Całość wymieszać i odstawić na co najmniej 1 godzinę w chłodne miejsce.
2. Dynię pokroić na kawałki i po wydrążeniu posypać solą, pieprzem, kminem rzymskim oraz rozdrobnionym w moździerzu koprem włoskim. Następnie dynię poleć olejem i wyłożyć na półkę do grillowania.
3. Grill rozgrzać, uzyskując temperaturę 160-180°C. Pałki z kurczaka umieścić na specjalnym stojaku i upiec na grillu. Z podanym składników przygotować glazurę.
4. Po 30-40 minutach grillowania dynię przełożyć na talerz. Mięso posmarować glazurą (w tym celu najlepiej użyć specjalnego pędzelka). Jeszcze przez chwilę grillować, by pałki z kurczaka pięknie się zarumieniły.