

Pikantny kurczak z ziemniakami i sosem kolendrowym

3 porcje 4 godziny

Składniki

- "Marynata:
- 600 g czerwonych papryk, pokrojonych w kostkę
- 200 g cebuli, posiekanej
- 3 ząbki czosnku, obrane
- 40 g oliwy z oliwek
- 2-3 całe suszone papryczki pikantne
- 10 g świeżych liści rozmarynu
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- 10 g soku z cytryny
- 40 g miodu
- 1 łyżeczka soli
- 2-3 szczypty mielonego czarnego pieprzu
- 1200-1500 g całego kurczaka
- Ziemniaki:
- 500 g małych ziemniaków, umytych ze skórką
- 20 g świeżego koperku
- 100 g masła, miękkiego
- 2-3 szczypty soli
- Sos kolendrowy:
- 20 g świeżej kolendry (liście i łodygi)
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 150 g majonezu
- 150 g greckiego jogurtu
- 40 g soku z cytryny
- 2-3 szczypty soli
- 2-3 szczypty mielonego czarnego pieprzu"

Przygotowanie

1. "Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu 600 g czerwonych papryk, 200 g cebuli, 3 ząbki czosnku, 40 g oliwy z oliwek, 2-3 całe suszone papryczki, 10 g świeżego rozmarynu, 1 łyżeczkę proszku curry, 10 g soku z cytryny, 40 g miodu, 1 łyżeczkę soli i 2-3 szczypty czarnego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha."
2. Posiekaj.
3. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę.
4. Smaż saute.
5. Całość przełóż do miski i odstaw.

6 Połóż kurczaka na desce do krojenia, używając nożyczek lub ostrego noża, przekrój kurczaka na pół i wyjmij kręgosłup. Posmaruj kurczaka 2/3 marynaty ze wszystkich stron. Umieść go w naczyniu, przykryj folią spożywczą i pozostaw w lodówce przez co najmniej 3 godziny. Tymczasem kontynuuj przepis.

7 "Wyczyść kielich do gotowania. Umieść w kielichu 20 g świeżego koperku, 100 g miękkiego masła i 2-3 szczypty soli. Zamknij pokrywę kielicha."

8 Posiekaj.

9 Przełóż całość do miski, a następnie dodaj ziemniaki. Całość dokładnie wymieszaj, a następnie przykryj miskę folią aluminiową i umieść w lodówce.

10 "Wyczyść i wysusz kielich do gotowania. Umieść w kielichu 20 g świeżej kolendry, 1 ząbek czosnku, 150 g majonezu, 150 g greckiego jogurtu, 40 g soku z cytryny, 2-3 szczypty soli i 2-3 szczypty czarnego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha"

11 Posiekaj.

12 Przełóż do miski, przykryj folią spożywczą i umieść w lodówce.

13 Gdy czas marynowania minie, rozgrzej grill z rusztem. Umieść marynowanego kurczaka i ziemniaki na grillu. Całość grilluj przez około 45 minut. W połowie gotowania obróć kurczaka i posmaruj go pozostałą marynatą.

14 Podawaj z przygotowanym sosem kolendrowym. Smacznego!