

Cały kurczak z grilla z sałatką tabbouleh

90–110 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt.	Kurczak, cały
6 łyżek	Olej słonecznikowy
3 łyżki	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Pieprz Czarny mielony

Na sałatkę Tabbouleh

400 g	Bulgur
0.5 szt.	Ogórek zielony
200 g	Pomidorki koktajlowe
1 szt.	Żółta cebula
40 g	Pietruszka, świeża
20 g	Mięta, świeża
4 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt.	Cytryna

Przygotowanie

1. Natrzyj całego kurczaka mieszanką przypraw Grill do Kurczaka Kotányi i olejem słonecznikowym, aż będzie dobrze zamarynowany. Następnie odstaw na chwilę, by wszystkie aromaty się połączyły.
2. Przygotowanie na grillu: grilluj w brytfannie do kurczaka przez około 80 minut w temperaturze 160–180°C przy zamkniętych drzwiczkach. Przygotowanie w piekarniku: piecz kurczaka w naczyniu żaroodpornym przez 1 godzinę w temperaturze 220°C przy użyciu standardowego ustawienia piekarnika. Jeśli przyrumieni się zbyt mocno, przykryj go folią aluminiową.
3. Obierz ogórka, pokrój na ćwiartki wzdłuż i usuń miąższ. Pokrój w drobną kostkę. Pokrój pomidorki koktajlowe na ćwiartki. Obierz i drobno posiekaj cebulę. Posiekaj pietruszkę i miętę.
4. Gotuj kaszę bulgur w naczyniu z osoloną wodą przez 10 minut. Następnie odsącz kaszę i wymieszaj z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, cebulą, ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi. Przypraw solą i pieprzem.
5. Podawaj tabbouleh na talerzu z ułożonym na wierzchu kurczakiem.