

Pui în stil hawaiian cu ratatouille și mămăligă la grătar

90—95 Min.

Pregătire

1. Se spălă pulpele de pui cu apă rece și se tamponează până se usucă.
2. Se leagă o marinadă din sucul de ananas, iaurt, amestec de condimente pentru pui la grătar de la Kotányi și ulei. Pentru cele mai bune rezultate, se adăugă ingredientele într-un pahar și se mixează folosind un blender manual.
3. Se toarnă marinada peste pulpele de pui, se adaugă felii de lămâie și se dă la frigider timp de câteva ore.
4. Pentru mămăligă, se încălzește supa de legume, la care se adaugă sare, unt și pudră de curry. Mămăliga se fierbe timp de 10 minute, amestecând constant. Se adaugă parmezanul. Se lasă să se răcească. Se amestecă gălbenușurile de ou. Se așează amestecul într-un vas și se coace timp de 40 de minute la 170 ° C.
5. Pentru ratatouille, se taie roșiile în sferturi, se feliază dovleceii în bucăți de 2 cm și se taie ceapa în felii mari.
6. Castravetele se taie pe jumătate, iar jumătățile în bucăți de 2 cm. Se scoate miezul din ardeii grași și se taie restul ardeilor în fâșii.
7. Se așează un vas rezistent la cuptor la foc direct pe grătar și se toarnă puțin ulei. Ceapa se gătește pana devine aurie. Se adaugă treptat legumele (dovlecei, ardei gras și castravete) și se gătesc până când sunt ușor rumenite. În cele din urmă, se adăugă roșiile. Se asezonează cu pătrunjel, măghiran, sare și piper.
8. Feliile de ananas se taie în bucăți de dimensiunea degetului mare.
9. Înainte de grătar, pulpele de pui marinate se asează într-un vas acoperit timp de două ore pentru a le aduce la temperatura camerei.
10. Apoi, se pun într-un vas rezistent la cuptor, alaturi de felii de lămâie și bucăți de ananas. Se dau la grătar la foc indirect la 180 ° C, timp de 50 de minute.
11. Mămăliga răcită se rumenește pe toate părțile pe grătar.
12. Înainte de servire, se feliază brânza în bucăți și se amestecă în ratatouille.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru puiul în stil hawaiian:

8 buc	Pulpe superioare de pui, cu os și cu piele
250 ml	Suc de ananas
250 ml	Iaurt
3	Felii de ananas, din conservă
8	Lămâie organică, feliată
	Ulei de floarea-soarelui
2 linguri	Grill pui amestec de asezonare

For the ratatouille

4 buc	Roșii
1 buc	Dovlecei
2 buc	Ardei gras
2 buc	Ceapă roșie
1 buc	Castravete
200 g	Brânză grecească din lapte de oaie
	Olive oil
2 tsp.	
1 linguriță	Măghiran mărunțit
1 linguriță	Pătrunjel mărunțit
1 praf	Piper mozaic boabe
1 praf	Sare de mare iodată

