

Курица по-гавайски с рататуем и полентой на гриле

90—95 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для курочки по-гавайски:

8 шт.	Куриные бедра
250 мл	Ананасовый сок
250 мл	Йогурт
	Ломтики консервированного ананаса
8 шт.	Дольки лимона
	Растительное масло
2 ст.л.	Приправа для Птицы на углях

Для полenты:

250 г	Полента
500 мл	Овощной бульон
2 ст.л.	Сливочное масло
4 ст.л.	Тертый пармезан
4 шт.	Яичные желтки
2 ч.л.	Приправа Карри
1 ч.л.	Тимьян (Чабрец) измельченный
2 ч.л.	Соль морская

Для рататуя:

4 шт.	Томаты
1 шт.	Цукини
2 шт.	Сладкий перец
2 шт.	Красный лук
1 шт.	Огурцы
200 г	Фета
	Оливковое масло
2 ч.л.	Приправа для овощей

Способ приготовления

1. Промойте куриные бедра холодной водой и обсушите бумажным полотенцем.
2. Сделайте маринад: смешайте в миске ананасовый сок, йогурт, приправу для птицы на углях и растительное масло. Взбейте ингредиенты до получения однородной массы с помощью ручного блендера.
3. Залейте куриные бёдра маринадом и положите сверху ломтики лимона. Поместите маринованные куриные бёдра в холодильник на несколько часов.
4. Разогрейте овощной бульон с солью, сливочным маслом и порошком карри. Добавьте поленту и варите в течение 10 минут, постоянно помешивая. Всыпьте пармезан, дайте остыть. Затем смешайте с яичными желтками. Выложите смесь на блюдо и запекайте 40 минут при температуре 170 °C.
5. Чтобы приготовить рататуй, разрежьте помидоры пополам, цуккини нарежьте кусочками толщиной 2 см, а лук очистите и нарежьте крупными ломтиками.
6. Огурцы разрежьте пополам и удалите семена с помощью ложки. Нарежьте половинки огурца кусочками толщиной 2 см. Удалите сердцевину из болгарских перцев и нарежьте оставшуюся часть соломкой.
7. Выложите овощи в жаропрочную форму и поставьте на прямой огонь гриля. Влейте немного масла, обжарьте лук до золотистого цвета. Постепенно добавляйте остальные овощи (цукини, сладкий перец и огурец), и готовьте их, пока они также не подрумянятся. В конце добавьте помидоры, приправьте петрушкой, майораном, приправой для овощей и грибов на гриле, солью и перцем.
8. Нарежьте консервированный ананас на кубики.
9. Перед приготовлением на гриле поместите маринованные куриные бёдра в закрытое блюдо на два часа, чтобы они были комнатной температуры.
10. Выложите куриные бедра кожей вверх в жаропрочную форму, посыпьте приправой для Птицы на углях, сверху положите ломтик лимона и ананас. Запекайте их на гриле на непрямом огне при температуре 180 °C в течение 50 минут.
11. Остывшую поленту нарежьте ломтиками и обжарьте на гриле со всех сторон.
12. Перед подачей на стол нарежьте фету на кубики и добавьте в рататуй.

	и грибов на углях
1 ч.л.	Майоран измельченный
1 ч.л.	Петрушка измельченная
1 щепотка	ч перца
1 щепотка	Соль морская

Приятного аппетита!