

Курка по-гавайськи з рататуєм і полентою на грилі

90—95 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для курки по-гавайськи

8 шт.	Курячі стегна, з кісткою та шкірою
250 мл	Ананасовий сік
250 мл	Йогурт
3 шт.	Ананас шматочками, консервований
1	Лимон, нарізаний скибочками
	Соняшникова олія
2 ст.л.	Приправа Гриль до курицi

Для поленти

250 г	Полента
500 мл	Овочевий бульйон, проціджений
2 ст.л.	Вершкове масло
4 ст.л.	Пармезан, тертий
4	Яєчні жовтки
2 ст.л.	Карі
1 ст.л.	Чебрець, подрібнений
2 ст.л.	Сіль морська йодована

Для рататуя

4 шт.	Помідори
1 шт.	Цукіні
2 шт.	Болгарський перець
2 шт.	Червона цибуля
1 шт.	Огірок
200 г	Бринза з овечого молока
	Оливкова олія

Приготування

1 Курячі стегенця промиваємо холодною водою і обсушуємо.

2 Робимо маринад з ананасового соку, йогурту, суміші приправ для гриля та олії. Для найкращого результату змішайте їх в однорідну рідину за допомогою ручного блендера.

3 Полийте курячі стегенця маринадом і додайте скибочки лимона. Поставте замаринованy курку в холодильник на кілька годин.

4 Для поленти нагріти овочевий бульйон з сіллю, вершковим маслом та порошком карі. Всипати поленту і варити 10 хвилин, постійно помішуючи. Додати пармезан. Дати охолонути. Додати яєчні жовтки, перемішати. Викласти суміш у форму і запікати 40 хвилин при 170°C.

5 Для рататуя нарізати помідори на четвертинки, цукіні нарізати шматочками по 2 см, а цибулю почистити та нарізати великими скибочками.

6 Огірок почистити, розрізати навпіл, видалити ложкою насіння. Потім нарізати половинки на шматочки по 2 см. З болгарського перцю видалити серцевину, і нарізати перець соломкою.

7 Покласти жароміцний посуд на прямий вогонь на грилі, полити невеликою кількістю олії. Обсмажити цибулю до золотистого кольору. Поступово додавати овочі (цукіні, болгарський перець і огірки), готувати їх, поки вони також не стануть злегка підрум'яненими. Нарешті, додати помідори. Приправити петрушкою, майораном, паприкою, сіллю та перцем.

8 Нарізати ананас на шматочки завбільшки з великий палець.

9 Перед смаженням на грилі покласти мариновані курячі стегна в закритий посуд на дві години, щоб вони нагрілися до кімнатної температури.

10 Покласти курячі стегенця шкіркою догори у жароміцну форму, посипати їх сумішшю приправ до гриля, додати скибочки лимона та шматочки ананаса. Поставити в гриль на непрямий вогонь при 180°C на 50 хвилин.

11 Охолоджену поленту нарізати шматочками і підрум'янити з усіх боків на грилі.

12 Перед подачею на стіл нарізати бринзу шматочками та додати до рататуя.
Смачного!

2 ст.л.	Паприка, особлива солодка
1 ст.л.	Майоран, подрібнений
1 ст.л.	Петрушка, подрібнена
1 щіпка	Суміш перців
1 щіпка	Сіль морська йодована