



Kuracie mäso na havajský spôsob s ratatouille a grilovanou polentou

🕒 90—95 Min 🍷🍷🍷

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

🔥 = Kotányi Produkty

Na kura na havajský spôsob

8 ks	Kuracie stehná s kosťou a kožou
250 ml	Ananášový džús
250 ml	Jogurt
3	Plátky ananásu, z konzervy
8	Organický citrón, nakrájaný na kolieska
	Snečnicový olej
2 PL	🔥 Koreninová soľ na Grilované kura

Na polentu

250 g	Polenta
500 ml	Zeleninový vývar, číry
2 PL	Maslo
4 PL	Parmezán, nastrúhaný
4	Vaječné žĺtky
2 ČL	🔥 Karí
1 ČL	🔥 Tymian sušený
2 ČL	🔥 Morská soľ jedlá jódovaná

Na ratatouille

4 ks	Paradajky
1 ks	Cuketa
2 ks	Paprika
2 ks	Červená cibuľa
1 ks	Šalátová uhorka
200 g	Grécky ovčí syr
	Olivový olej

- 1 Umyte kuracie stehná studenou vodou a osušte ich papierovými obrúskami.
- 2 Pripravte si marinádu z ananášového džúsu, jogurtu, koreniacej zmesi Kotányi na grilovanú hydinu a oleja. Pre najlepšie výsledky pridajte prísady do miešacej nádoby a tyčovým mixérom ich rozmixujte na hladkú tekutinu.
- 3 Polejte kuracie stehná marinádou a pridajte plátky citróna. Marinované kura vložte na niekoľko hodín do chladničky.
- 4 Na prípravu polenty zohrejte zeleninový vývar so soľou, maslom a kari korením. Vmiešajte polentu a za stáleho miešania varte 10 minút. Vmiešajte parmezán. Nechajte vychladnúť. Vmiešajte vaječné žĺtky. Zmes rozotrite na plech a pečte 40 minút pri teplote 170 °C (338 °F).
- 5 Na prípravu ratatouille nakrájajte paradajky na štvrtiny, cuketu na 2 cm kúsky a ošúpte a nakrájajte cibuľu na veľké kolieska.
- 6 Ošúpte uhorku, prekrojte ju na polovice a lyžičkou vyberte semienka. Potom polovice nakrájajte na 2 cm kúsky. Vyberte stred papriky a zvyšok papriky nakrájajte na prúžky.
- 7 Vložte ich v zapekacej mise na priamy oheň na grile a polejte trochou oleja. Cibuľu uvarte do zlatohneda. Postupne pridávajte zeleninu (cuketu, papriku a šalátovú uhorku) a varte, kým tiež jemne nezhnednú. Nakoniec pridajte paradajky. Ochuťte petržlenovou vňaťou, majoránom, koreninovou zmesou na gyros, soľou a korením.
- 8 Nakrájajte plátky ananásu na kúsky veľkosti palca.
- 9 Pred grilovaním vložte marinované kuracie stehná na dve hodiny do zakrytej nádoby, aby dosiahli izbovú teplotu.
- 10 Kuracie stehná položte kožou nahor do zapekacej misy, posypte ich koreniacou zmesou Kotányi na grilovanú hydinu a pridajte kolieska citróna a kúsky ananásu. Položte ich na gril na nepriamy oheň s teplotou 180 °C (356 °F) na 50 minút.
- 11 Vychladnutú polentu nakrájajte na plátky a opečte zo všetkých strán na grile.
- 12 Pred podávaním nakrájajte kozí syr na kúsky a vmiešajte ho do ratatouille.

- 2 ČL ♦ Přípravok s koreninami
na Gyros
- 1 ČL ♦ Majorán drvený
- 1 ČL ♦ Petržlenová vňať
krájaná
- 1 štipka ♦ Štvorfarebné korenie
celé
- 1 štipka ♦ Morská soľ jedlá
jódovaná

