



Kurczak „Hawaii Style” z grillowanymi warzywami i polentą

🕒 90—95 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

🍴 = Kotányi Produkty

Na kurczaka

8 szt	Udka z kurczaka, z kością i ze skórą
250 ml	Sok z ananasa
250 ml	Jogurt
3 szt	Plastry ananasa, z puszki
8 szt	Organiczna cytryna, pokrojona w cienkie plasterki
	Olej słonecznikowy
2 łyżki	🍴 Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa

Na polentę

250 g	Polenta
500 ml	Bulion warzywny klarowny
2 łyżki	Masło
4 łyżki	Parmezan, tarty
4	Żółtka
2 łyżeczki	🍴 Curry
1 łyżeczka	🍴 Tymianek otarty
2 łyżeczki	🍴 Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na ratatouille

4 szt	Pomidory
1 szt	Cukinia
2 szt	Papryka czerwona
2 szt	Czerwona cebula
1 szt	Ogórek
200 g	Grecki ser z mleka owczego

- 1 Umyj udka z kurczaka zimną wodą i osusz je.
- 2 Przygotuj marynatę z soku ananasowego, jogurtu, przyprawy do grillowanego drobiu Kotányi i oleju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dodaj składniki do naczynia i zmiksuj je na gładki płyn za pomocą blendera ręcznego.
- 3 Wlej marynatę na udka z kurczaka i dodaj plasterki cytryny. Zamarynowanego kurczaka wstaw do lodówki na kilka godzin.
- 4 W przypadku polenty podgrzej bulion warzywny z solą, masłem i curry. Dodaj polentę i gotuj przez 10 minut, ciągle mieszając. Wmieszaj parmezan. Pozostaw do ostygnięcia. Wmieszaj żółtka. Rozłóż polentę w naczyniu i piecz przez 40 minut w temperaturze 170°C (338°F).
- 5 Aby przygotować ratatouille, pokrój pomidory na ćwiartki, cukinię pokrój w 2-centymetrowe kawałki, a cebulę obierz i pokrój w duże plastry.
- 6 Obierz ogórka, pokrój go na pół i za pomocą łyżki usuń nasiona. Następnie pokrój połówki na 2 cm kawałki. Usuń rdzeń z papryki, a resztę pokrój w paski.
- 7 Cebulę umieść w naczyniu żaroodpornym bezpośrednio na grillu i polej odrobiną oleju. Lekko podsmaż, stopniowo dodawaj warzywa (cukinię, paprykę i ogórek sałatkowy) i smaż, aż również się lekko zrumienia. Na koniec dodaj pomidory. Dopraw warzywa pietruszką, majerankiem, przyprawą do gyrosa, solą i pieprzem.
- 8 Plasterki ananasa pokrój na kawałki wielkości kciuka.
- 9 Na 2 godziny przed grillowaniem wyjmij marynowane udka z kurczaka z lodówki ale pozostaw ciągle w przykrytym naczyniu, tak aby osiągnęły temperaturę pokojową.
- 10 W naczyniu żaroodpornym ułóż udka kurczaka skórą do góry, posyp przyprawą grillową do kurczaka Kotányi i dodaj plasterki cytryny i kawałki ananasa. Umieść je na grillu na pośrednim ogniu w temperaturze 180°C (356°F) na 50 minut.
- 11 Pokrój schłodzoną polentę i zrumień ją ze wszystkich stron na grillu.
- 12 Przed podaniem pokrój ser owczy na kawałki i wymieszaj z ratatouille.

Oliwa z oliwek

2 łyżeczki ♦ Przyprawa do Gyrosa

1 łyżeczka ♦ Majeranek otarty

1 łyżeczka ♦ Pietruszka zielona cięta

1 szczypta ♦ Pieprz Kolorowy
ziarnisty

1 szczypta ♦ Sól Morska
gruboziarnista jodowana

