

Kurczak „Hawaii Style” z grillowanymi warzywami i polentą

90–95 Min

Przygotowanie

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 podsamaż, stopniowo dodawaj warzywa (cukinię, paprykę i ogórek sałatkowy) i smaż, aż również się lekko zrumienią. 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.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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, pokojona 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

	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