

Co na obiad: Kurczak piri piri wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata:

papryka	1 szt.
cebula	1 szt.
czosnek	3 ząbki
papryczka chili	2 szt.
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
olej	
prażone orzeszki ziemne	50 g
Papryka węgierska słodka mielona Prymat	1 łyżka
Oregano suszone Prymat	1 łyżeczka
Kolendra cała Prymat	1 łyżeczka
ocet spirytusowy	30 ml
olej	250 ml
sok z połowy cytryny	
cukier	opcjonalnie

Kurczak piri piri:

kurczak	1 cały
marynata	100 ml
sok z połowy cytryny	
gałązki rozmarynu	2 gałązki

Dodatki:

chili

zielona cebulka

sos piri piri

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na brytfance do pieczenia układamy paprykę, obraną cebulę, pod spód umieszczamy chili oraz czosnek, całość solimy oraz polewamy olejem i pieczemy w temperaturze 200 stopni przez ok. 15 minut (lub aż papryka będzie wiotka, a cebula przyrumieniona).

Z upieczonej cebuli ściągamy pierwszą warstwę i kroimy, z papryki usuwamy szypułkę oraz gniazda nasienne i całość przekładamy do wysokiego naczynia wraz z chili oraz czosnkiem.

Dodajemy orzeszki ziemne, sól, paprykę węgierską, oregano, kolendrę, ocet, olej oraz sok z cytryny i całość dokładnie miksujemy za pomocą blendera.

Kurczaka kładziemy na desce, solimy i szybkim prostym cięciem zza udka obcinamy plecy wraz z szyją, tak jak jest to pokazane na filmie. Następnie nacinamy udka oraz skrzydełka do kości, kurczaka skrapiamy sokiem z cytryny, dodajemy rozmaryn i smarujemy marynatą piri piri.

Kurczaka pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 45 minut, lub 160 stopni przez 2 godziny.

Jeżeli kurczaka chcemy upiec na grillu, to grillujemy go na małym ogniu pod przykryciem ok. 45 minut plecami do dołu.

Gotowego kurczaka ozdabiamy świeżym chili, zieloną cebulką, kolendrą oraz sosem piri piri. Smacznego!