

Doradca Smaku XII: Pieczony kurczak po indyjsku, odc. 29



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|----------------------|
| tuszka kurczaka | 1 i ½ - 2 kg |
| Marynata: | |
| olej rzepakowy | ½ szklanki |
| czosnek | 1 ząbek |
| przecier pomidorowy | 2 łyżki |
| Musztarda sarepska Prymat | 2 łyżeczki |
| sos worcestershire | 2 łyżeczki |
| Pieczenie: | |
| imbir świeży | 1 kawałek (ok. 4 cm) |
| liść kafiru | 5 - 10 liści |
| trawa cytrynowa | 2 łydygi |
| cebula czosnkowa | 2 szt. |
| olej rzepakowy | 4 łyżki |
| Sos: | |
| olej rzepakowy | 2 łyżki |
| cebula czerwona | ½ szt. |
| cebula biała | ½ szt. |
| czosnek | 2 ząbki |
| płatki migdałowe | ½ szklanki |

| | |
|------------------------|------------|
| pomidory pelati | 4 łyżki |
| rosół drobiowy | ½ szklanki |
| mleko kokosowe | 200 ml |

Do smaku:

Przyprawa garam masala orientalna Prymat

Kurkuma mielona Prymat

Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat

Dekoracji:

świeża kolendra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MARYNATA:

Pół szklanki oleju rzepakowego dokładnie mieszamy z musztardą sarepską. Dodajemy przecier pomidorowy, sos worcester oraz przyprawę orientálną garam masala. Ząbek czosnku siekamy, posypujemy solą himalajską i rozcieramy końcówką noża, a następnie dodajemy do marynaty i raz jeszcze mieszamy.

KURCZAK:

Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Imbir obieramy, kroimy w plastry i wykładamy nim blachę do pieczenia. Miażdżymy trawę cytrynową, uderzając w nią końcówką noża i dodajemy ją do imbiru wraz z suszonymi liśćmi kafiru i cebulą czosnkową. Całość skrapiamy olejem rzepakowym.

Z tuszki odkrawamy lotki, szyję i nadmiar skóry, aby nie spaliły się podczas pieczenia. Tak przygotowaną tuszkę układamy na plastrach imbiru i reszcie orientálnych dodatków, następnie smarujemy marynatą i pieczemy przez 45 minut w 180 stopniach z termoobiegiem.

SOS:

Ząbki czosnku kroimy w plastry. Pół czerwonej i pół białej cebuli kroimy w kostkę. Warzywa smażymy na oleju rzepakowym. Dodajemy płatki migdałów i całość zalewamy szklanką bulionu. Gotujemy chwilę, po czym wlewamy mleko kokosowe i dodajemy pomidory pelati z puszki. Sos przyprawiamy mieloną kurkumą oraz mieloną solą himalajską. Całość mieszamy i doprowadzamy do wrzenia.

Podanie:

Kurczaka wykładamy na talerz razem z imbirem i reszta dodatków z pieczenia. Oblewamy dookoła sosem i posypujemy garścią świeżej kolendry.

BULION:

Na gazie opalamy 1 cebulę.

Pęczek włośzczyzny, 2 udka, 2 skrzydełka, opaloną cebulę, 3 ząbki czosnku, 3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego zalewamy 2 litrami wody, przyprawiamy do smaku solą oraz pieprzem i gotujemy przez około 1 godzinę.