

Thajské barbecue kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce nasekaný koriandrový kořen

2 lžíce rybí omáčka

3 lžíce rostlinný olej

1 lžička cukr

1 středně velké kuře

500 g kuřecí křídla

Hlavní ingredience::

0,5 lžičky semínka římského kmínu

2 lžičky mletý pepř

1 šalotka

1 citronu - šťáva z

1 lžička drcený kardamon

nebo

2 lžičky sůl

7 stroužků - rozmačkaný česnek

Postup

Připravíme si všechny suroviny, abychom je měli pohotově při ruce. V třetí misce, hmoždíři nebo v kuchyňském robotu rozetřeme ingredience na hrubou kořeněnou pastu: 2 lžičky mletého pepře, 1 až 1 lžičky semínek římského kmínu (cumin), 2 lžičky hrubé soli, 1 lžíce hrubě nasekaného koriandrového kořene, 1 lžička drceného kardamonu 1 šalotku, 7 rozmačkaných stroužků česneku.

Smícháme připravenou pastu se lžičkou hnědého cukru, rybí omáčkou, šťávou z citronu a rostlinným olejem a dobře promícháme.

Podél páteře rozříznuté kuře rozevřeme jako knihu, tak aby nabylo podobu ploché desky. Odřízneme přebytečnou kůži i tuk a odsekne křídýlka. Takto upravené kuře marinujeme v připravené kořeněné pastě a surovinami na ochucení nejméně 1 hodinu, nejlépe přes noc. Rozehřejeme gril a kuře na středním plameni je připravujeme, až je propečené (35 - 40 minut). Alternativně můžeme kuře upéci v troubě při 190° po dobu asi 1 hodiny. Pak je necháme asi 10 minut odpočinout, aby se vrátily šťávy zpět z povrchu dovnitř masa. Pak začneme porcovat a podávat