

Grillowany kurczak Piri Piri z chlebkami pita



Składniki

Opis wykonania

- 1 pierś z kurczaka
- 2 chlebki pita

Marynata

- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 czerwona papryka
- 3 papryczki chili
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczka kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka soli

Sos

- 1/2 przygotowanej marynaty
- 3 łyżki majonezu

Dodatki

- 4 koktajlowe pomidorki
- 1/2 czerwonej cebuli
- 1 garść świeżej kolendry

Grillowany kurczak nie musi być nudnym, suchym daniem. W towarzystwie marynaty piri piri i chlebków pita odkryjesz jego nowe oblicze!

Marynata:

Na rozgrzanym grillu połóż papryczki chili i czerwoną paprykę. Grilluj do momentu aż zrobią się czarne i skórka zacznie odchodzić. Następnie włóż papryki do plastikowego woreczka i poczekaj aż lekko ostygną.

Teraz przyszła pora na brudną robotę, bo trzeba oczyścić papryczki zdjąć z nich skórkę i wyciągnąć pestki. Żeby było łatwiej zrób zrobić to pod kranem z bieżącą wodą.

Kiedy papryki będą gotowe, włóż je do blendera i dodaj koncentrat pomidorowy, ząbek czosnku, 1 łyżeczkę słodkiej papryki, 2 łyżeczki oliwy z oliwek, 2 łyżki octu jabłkowego, 1/2 łyżeczki cukru, 1/2 łyżeczki kminu rzymskiego.

Całość miel przez 2-3 minuty na gładką pastę. Na samym końcu dopraw solą.

Tak przygotowaną marynatę podziel na dwie części.

Z drugiej części przygotuj sos, mieszając ją z 3 łyżkami domowego majonezu.

Kurczak:

Pierś przekrój na pół, tak żeby szybciej doszła na grillu.

Zalej marynatą i odstaw na minimum 3 godziny. Najlepiej zostawić mięso na 12 godzin, wtedy będzie bardziej soczyste

Kiedy kurczak będzie zamarynowany, a grill rozpalony, możesz przejść do najprzyjemniejszej części tego przepisu.

Grillowanie kurczaka:

Kurczak potrzebuje około 3-4 minut z każdej strony, żeby był