Grillowany kurczak

data aktualizacji: 2024.05.05 autor: Redakcja

Kawałki kurczaka układamy na lekkiej sałatce polanej dressingiem. Danie możemy wzbogacić grissini – chrupiącymi, wąskimi paluszkami chlebowymi (można kupić gotowe). Nadadzą one całemu daniu chrupkości

Marynata: oliwa, sól, pieprz, świeży czosnek i tymianek, opcjonalnie papryczka chili (mniej wymagający mogą zastąpić świeże przyprawy czosnkiem granulowanym i suszonym tymiankiem)

Filety z kurczaka marynujemy w lodówce najlepiej przez całą noc. Grillujemy do momentu aż mięso nie będzie surowe. Możemy to zrobić na zwykłym grillu, ale świetnie sprawdzi się również grill elektryczny. Opcjonalnie kurczaka można także po prostu usmażyć na patelni. Skórka powinna mieć złocisty kolor.

W opcji piknikowej, gdy kurczak wystygnie należy pokroić go na grube plasterki i spakować do pudełeczka.

Wskazówka szefa kuchni

Jeśli ktoś posiada w domu termometr do mięsa, powinna ona wynosić 64-66 °C.

Przepis autorstwa zawodowego kucharza pochodzącego z Rawy Mazowieckiej, Piotra Kraćkowskiego.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31826-grillowany-kurczak