

Jarlowy kociółek



Autor: **Jarl**

Przepisów: **30** Ocena: **170**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5kg piersi z kurczaka
- 2 cebule
- 8 ząbków czosnku
- Chimichurri 2 łyżeczki
- Tandori 2 łyżeczki
- Czosnek granulowany 2 łyżeczki
- Papryka słodka mielona 3 łyżeczki
- Knorr do mięs 3 łyżeczki
- Majeranek szczypta
- Pieprz czarny ziarnisty 8 ziarenek
- Pieprz ziołowy pół łyżeczki
- Pieprz kolorowy w ziarenkach - na grubo w móżdżerzu
- 150ml oleju
- 50ml sosu sojowego ciemnego
- 2 łyżeczki musztardy łagodnej 1 łyżka stołowa miodu wielokwiatowego

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek kroimy w plastry, cebulę dodatkowo przekrawamy na pół aby wyszły ładne piórka.



- 2 Kolorowy pieprz (w takiej lub wg. uznania ilości) rozcieramy w moździerzu. Nie za grubo, ale też nie na pył.



- 3 Szykujemy marynatę i dokładnie wszystko mieszamy. Piersi oczyszczamy z wszelkich błon i przerostów tłuszczu, aby zaprawa lepiej wniknęła w mięso nacinam je płytko z wierzchu.



- 4 Każdy kawałek kurczaka przechodzi szybką kąpiel w marynacie aby z każdej strony dobrze do niego przywarła.
Kluczowe jest aby połową posiekanej cebuli i czosnku wyłożyć brytfankę. Może być również naczynie żaroodporne choć nie polecam ze względu na wysokość. Mięsa wcześniej nie obsmażam na patelni jak jest to podawane w większości przepisów.



- 5 Na wcześniej wysypaną mieszankę cebuli z czosnkiem układam " wykąpane " w marynacie piersi. Miałem dość spore kawałki dlatego wyszło ciut ciasno, ale to nawet na plus. Pozostałą część cebuli i czosnku układam na górze.



- 6 Marynatą która została polewam całość delikatnie. Tak przygotowane mięso zamykam pokrywką i ląduje w lodówce na około 12 godzin.



- 7 Piekarnik. Grzałki góra - dół. 200 stopni bez termoobiegu. Timer nastawiłem na półtora godziny. Po 40 minutach duszenia dodałem surowe połówki ziemniaków i trzy pieczarkowe kapelusze. Ostatnie 20 minut w piekarniku całość dochodziła bez przykrycia aby ziemniaczki lekko się zarumieniły.



- 8 Mistrzem fotografii raczej nie zostanę, ale wygląda to tak. Wizualnie czterech liter nie urywa, ale gwarantuję że warto spróbować. Kurka idealnie delikatna i rozpływająca się w ustach. Polecam spróbować zrobić samemu.



Twoje notatki do przepisu: