

MARINOVANÉ KURACIE PALIČKY S RYŽOVÝM PILAFOM

 15 minút

 30 minút

 Odležanie niekoľko hodín

Ingrediencie pre 4 osoby

- 8 dolných kuracích stehien
- 1 červená paprika
- Na dekoráciu: pár listov bazalky

Ryža pilaf

- 400 g dlhozrnnej alebo basmati ryže
- 1 cibuľa, nakrájaná
- 30 g nesoleného masla
- 1 lyžica rastlinného oleja
- 1 malá vetvička čerstvého tymianu
- 1 bobkový list
- 600 ml vody alebo kuracieho vývaru
- Soľ a čierne korenie

Marináda – domáca barbecue omáčka

- 6 lyžíc rajčinovej šťavy
- 4 lyžice olivového oleja
- 4 lyžice balsamikového octu
- 2 lyžice sójovej omáčky
- Soľ
- 1/2 čajovej lyžičky mletého čierneho korenia
- Tucet čerstvých bazalkových listov
- 1 ošúpaná cibuľa, nakrájaná na osminky
- 2 strúčiky cesnaku, olúpaného a rozdrveného
- Malý kúsok okrúpaného a rozdrveného zázvoru
- 1 špička mletej rasce (voliteľné)
- 1/2 lyžice citrónovej šťavy (voliteľné)
- Niekoľko kvapiek Worcesterovej omáčky (voliteľné)
- 1 lyžica javorového sirupu (voliteľné)

Potrebný riad

- 1 hlboká panvica Ingenio
- 1 wok panvica Ingenio
- Ingenio hermeticky uzatvárajúce veko (rovnakého priemeru ako hlboká panvica)
- Ingenio pokrievka do rúry (voliteľné)



Kuracie dolné stehná zmiešajte v hlbkej panvici so všetkými ingredienciami pre marinádu na grilovanie, prikryte hermeticky uzatváracím vekom a nechajte niekoľko hodín v chladničke.



Predhrejte rúru na 180 °C. Papriku zbavte jadier a nakrájajte na plátky. Nakrájanú papriku pridajte na panvicu. Pomocou rukoväte vložte do rúry. Nechajte piecť 30 minút. Pomocou odnímateľnej rukoväte presuňte panvicu do rúry. Hovädzie mäso so zemiakmi pečte v rúre asi 15 minút pri teplote 180 °C.



Na panvici Wok zahrejte olej a maslo. Opražte cibuľu, ale nie až do zlatista. Pridajte ryžu a opatrne premiešajte (až kým nie je mierne priesvitná). Pridajte tekutinu (600 ml vody alebo kuracieho vývaru), privedte k varu a nechajte mierne bublať (bez pokrievky) 20 až 25 minút.



Keď je ryža uvarená, skontrolujte, či je hotové aj barbecue kurča a môžete ho podávať s ryžou a bazalkovým lístkom.

Kuracie mäso pred vložením do marinády napichajte, aby ste získali intenzívnejšiu chuť.