

Kuře piri piri a grilovaná kukuřice

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře (asi 1,5 kg)
------	-------------------

Marináda

3 stroužek	česnek
1 ks	šalotka nakrájená nahrubo
1 ks	menší červená chilli paprička (nebo dle chuti)
1/4 šálek	nahrubo nasekaná plocholistá petrželka nebo koriandr
1 lžička	uzená paprika
1 lžička	sušené oregano
1 ks	šťáva a kůra z citronu
2 lžička	červený vinný ocet
1 lžíce	olivový olej
1 lžička	sůl

Grilovaná kukuřice

100 g	změklé máslo
2 ks	drcený stroužek česneku
1 lžíce	nasekaná petrželka
4 ks	kukuřičný klas (čerstvý, nebo zmražený)
	sůl



Postup přípravy

Nejprve si připravte marinádu. Do mixéru vložte všechny ingredience a rozmixujte je na hladkou pastu. Připravte si ostrý špičatý nůž.

Kuře položte hřbetem nahoru. Odřežte přečnávající kůži na krku a u biskupa. Nožem vyřízněte páteř - řezy vedte po obou jejích stranách. Páteř vyjměte, kuře rukama roztlačte naplocho a vložte jej do mísy, ve které ho budete marinovat.

Asi třetinu marinády vmasírujte do vnitřní části kuřete, druhou třetinu do jeho vnější části. Zbývající třetinu marinády si odložte pro servírování. Takto připravené kuře nechte marinovat při pokojové teplotě alespoň 20 minut, nejlépe však několik hodin v lednici (kuře si můžete připravit až 1 den předem).

Gril rozehřejte na středně vysokou teplotu. Mřížku potřete olejem. Kuře vyjměte z mísy a položte jej na rozpálený gril kůží dolů. Využijte i zbytek marinády z mísy a kuře jí potřete. Grilujte přibližně 15 minut nebo dokud není kůžička zlatohnědá. Poté kuře obraťte a grilujte ještě dalších 15-20 minut. Propečení můžete zkontrolovat i teploměrem, správně propečené kuře by mělo mít vnitřní teplotu asi 80 °C (na prsou 75 °C). Před porcováním nechejte kuře ještě 5 minut odpočinout.

Servírujte s nasekanými čerstvými bylinkami, zbytkem piri piri omáčky a grilovanou kukuřicí s domácím bylinkovým máslem.

Na domácí máslo jednoduše smíchejte změkklé máslo, drcený česnek a nasekanou petrželku. Dochutěte solí a čerstvě mletým pepřem.

Utrhněte si 4 dostatečně velké archy alobalu, musí se do nich vejít kukuřice. Na každý alobal položte 1 klas, rozdělte na ně máslo a dobře zabalte. Grilujte na mřížce 25-30 minut doměkka.

TIP: Než maso položíte na mřížku, lehce ji potřete olejem nebo slaninou. Zabráníte tak přichycení masa k mřížce. Žízeň po pikantním kuřátku uhasí ledově vychlazená Coca-Cola.