

Grilované kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Kuře 1 ks
- Kokosové mléko 60 ml
- Červená kari pasta 2 lžíce
- Tmavý cukr 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 lžička
- Pepř dle chuti 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Omyté a osušené kuře položte na pracovní plochu, aby byla prsa dole. Uprostřed zad, kolem páteře, jej přestříhněte nůžkami na drůbež, rozstřížené ho obraťte a stiskněte jej dlaněmi, aby se zploštilo, ale stále drželo pohromadě.

Kokosové mléko smíchejte s kari pastou a cukrem a marinádou kuře ze všech stran potřete a nechte 15 minut odpočívat.

Těsně před grilováním kuře osolte a opepřete. Položte ho na gril nejprve na 10 minut kůží dolů a přikryté alobalem. Pak kuře otočte a zakryté grilujte dalších 20 minut nebo dokud maso není hotové

a kůže křupavá. Pak sejměte z ohně, nechte asi 10 minut odpočívat a teprve poté podávejte.