

Grilované kuřátko v citrusové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kuře 1 ks
- sůl 1 lžička
- **Na marinádu**
- chilli paprička 1 ks
- česnek 2 stroužek
- bílý vinný ocet 2 lžíce
- olivový olej 4 lžíce
- černé pivo 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Malé kuře rozkrojíme na zádech podél páteře z obou stran tak, abychom mohli odstranit páteř. Kuře položíme na prsa, nařízneme zevnitř prsní kost a rozřízneme celou chrupavku. Pozor, opatrně, abychom neprokrojili prsa. Roztáhneme křídla a složíme je tak, aby nám držela ve tvaru trojúhelníku. Kuře položíme prsíčky nahoru. Ve spodní části, hned vedle chrupavky, z každé strany prořízneme otvor tak velký, abychom do něj prostrčili spodní část nohou. Tvar kuřete nyní připomíná srdíčko.

2

Takto upravené kuře vložíme do připravené marinády, dáme do lednice a necháme marinovat nejlépe přes noc.

3

Kuře vyjmeme z marinády, osolíme, opepříme čerstvě mletým pepřem a položíme na připravený gril nejprve ze strany kůže. Lžičkou vybereme z marinády její pevné části a na maso je případně ještě nanese. Grilujeme pomalu z každé strany zhruba 8 minut, respektive tak dlouho, dokud není kuře měkké.

4

Postup na marinádu: Do misky nalijeme olivový olej, přidáme šťávu z citronu, limetky, pomeranče, bílý vinný ocet, nadrobno posekaný rozmarýn a česnek. Dále posekanou červenou chilli papričku, nastrohanou kůru z citronu, pivo a vše promícháme.

5

Prima tip: Místo malého kuřátka můžeme použít vykostěná kuřecí stehna.

Poznámka:

malé kuře 350 g

na marinádu - šťáva s 1/2 citrónu, 1/2 limetky, 1/2 pomeranče