

KUŘECÍ KOUSKY V PÁLIVÉ ARAŠÍDOVÉ MARINÁDĚ S ANANASOVÝM CHUTNEY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celé kuře 1 ks
- arašidová pasta 200 g
- tandoří pasta 1 lžíce
- kokosové mléko 3 dl
- limetková kůra 1 ks
- limetková šťáva 1 ks
- **Suroviny na chutney**
- ananas 0.5 ks
- červená cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- hnědý třtinový cukr 2 lžíce
- med 2 lžíce
- chilli paprička 1 ks
- koriandr 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- bílý vinný ocet 2 lžíce
- bílé víno 2 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celé kuře vykostíme a nakrájíme na 12 dílků. Arašídovou pastu tandori orestujeme na pánvi, zalijeme kokosovým mlékem a dochutíme limetkou. Necháme vychladit a nalijeme na kuřecí kousky. Marinujeme 24 hodin v lednici. Pečeme na mřížce v troubě na 200°C cca 20 minut.

Vše nakrájíme na plátky. V rendlíku zkaramelizujeme cukr a med, přidáme cibuli a ananas. Opečeme, zalijeme octem a vínem. Zvolna vaříme, dokud se nám nevytvoří konzistence marmelády. Ochutíme solí, pepřem a chilli. Nakonec přidáme trhané lístky čerstvého koriandru.