

Kuře na rumu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Ananas na kolečka 1.5 plechovka
- Čerstvý tymián 150 svazek
- Třtinový cukr na posypání 100 hrst
- **Rumová omáčka**
- Jarní cibulky 4 ks
- Limetková šťáva 3 lžíce
- Tmavý rum 2 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Mleté nové koření 2 lžíce
- Čerstvé zelené chilli papričky 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvý tymián 2 lžička
- Sójová omáčka 1 lžička
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve připravíme omáčku. Očištěné cibulky nakrájíme na kolečka, chilli papričky zbavíme semínek a nasekáme je spolu s česnekem nahrubo. Přidáme všechny zbývající přísady a vše rozmixujeme dohladka. Kuře omyjeme, osušíme a rozdělíme na čtyři porce. Potřeme je připravenou rumovou omáčkou a necháme 30 minut marinovat v chladničce. Odleželé porce kuře vyjmeme z marinády a grilujeme za průběžného otáčení asi 20 minut doměkka. Konzervovaný ananas necháme odkapat, lehce ho posypeme třtinovým cukrem a také ogrilujeme z obou stran dozlatova. Porce kuře rozdělíme na talíře, lehce je posypeme nasekaným čerstvým tymiánem a doplníme grilovaným ananasem.

Poznámka:

+ 30 minut marinování