

Ваш рецепт "КУРОЧКА ГРИЛЬ "



Приготовление этого блюда можно проводить на открытом воздухе, при помощи углей (на 1 кг курицы 1 кг угля). Вымыть и оставить курочку сушиться, в это время приготовить соус – в майонез с горчицей добавить чеснок, измельченный при помощи чесночницы. Натирать поверхность полученной смесью, сок лимона выдавливаем внутрь, насаживаем на вертел любого финского гриля (Tundra Grill® 80 или Tundra Grill® HD) и связываем крылышки и ножки толстыми нитками. Выдерживаем курицу на вертеле в течение часа, постепенно приближая тушку к углям, последние полчаса вращать ее следует непрерывно. Вы даже глазом не моргнете, как она приготовится, чудная сочная курочка, самое аппетитное блюдо, которое можно себе представить. Прекрасный результат зависит не только от процесса запекания и состава маринадов, большое внимание следует уделить выбору самой курицы. Молодое мясо гораздо нежнее и вкуснее.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Курочка (вес курочки и кол-во зависит от аппетита)

Майонез (1 стакан)

Горчица (1 ст. ложка)

Лимон

Чеснок

Приправы (Можно использовать хмели-сунели)

Соль, перец и молотый корень куркумы по вкусу.

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli».