



Курица на шампуре

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins

Время 1 Hrs

приготовления

Порции 4

прибор Comhair V6000 60 с 2021 года

курица гриль с овощами

Маринад

4 ст. л. оливкового масла

2 ч. л. соли

1 ч. л. молотой паприки

1 ч. л. дижонской горчицы

1 зубчик чеснока, раздавленный

немного перца

Овощи

3 лука-шалота

2 стручка горького красного
перца

1 цукини

1 головка чеснока

немного соли

немного оливкового масла

Курица

1 курица (ок. 1,3 кг)

1 лимон, очищенная кожура

3 веточки розмарина





3 веточки тимьяна

2 зубчика чеснока

Маринад

Смешать все ингредиенты в миске.

Овощи

Нарезать лук-шалот кусочками. Перец чили разрезать вдоль на четыре части и вынуть сердцевину. Нарезать цукини толстыми кружочками. Зубчики чеснока разрезать пополам.

Сложить все ингредиенты в фарфоровую форму, посолить и сбрызнуть оливковым маслом.

Курица

Начинить курицу всеми ингредиентами. Плотно привязать куриные ножки к телу кухонной нитью.

Натереть курицу маринадом, надеть на подготовленный шампур и зафиксировать зажимом.

Приготовление

Установить шампур с курицей на верхний уровень, а овощи в фарфоровой форме на противне – на нижний уровень.

Готовить в режиме «Гриль» на уровне мощности 4 (очень высокий) в течение 1 часа.

Украшение

Разрезать курицу и украсить овощами.

Шаги приготовления

Grill level 4 for 1 Hrs

Советы

Курица готова, если выступающий сок светлый и прозрачный.





Аксессуары

Шампур

Фарфоровая форма объемом ок. 2 л

Противень

Кухонная нить

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

