

# STUDENÝ RYŽOVÝ ŠALÁT A PIKANTNÉ KURACIE



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

## Na pikantné kuracie a studený ryžový šalát budete potrebovať (4 porcie):

**Na ryžový šalát:** hrst malej bielej fazule, hrst malej hnedej fazule, hrnček ryže Basmati, hrnček ryže, Riceberry, hrst nasekanej jarnej cibulky, jednu ostrú chilli papričku, šťavu z jedného citróna, olivový olej extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

**Na pikantné kuracie:** 6 kusov kuracích stehienok, 6 kusov krídelok, 1 naozaj ostrú chilli papričku, napríklad scotch bonnet, konzervu pasírovaných paradajok, 2 lyžice medu, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, hrnček vývaru, prípadne vody, 1 lyžička červenej mletej papriky, rozmarín, prípadne iné bylinky ako tymián, bazalka a podobne

## A TAKTO NA TO:

Začnite prípravou šalátu. Deň predom si namočte oba druhy fazule. Fazule by mali byť vo vode aspoň 24 hodín, aby zmäkli a ich varenie bolo krátke. Na druhý deň ich teda uvarte, scedte a odložte bokom.

Basmati si pripravíte veľmi jednoducho. V prvom rade ju premyte a zbavte sa všetkého škrobu tak, aby z nej tiekla len čistá voda. Premytú ryžu dajte do hrnca, zalejte vodou a nechajte ju ponorenú asi 15 minút. V ďalšom hrnci si dajte variť 1 a pol hrnčeka čistej vody. Ryžu scedte, pridajte do vody, znovu priveďte k varu, hrniec uzavrite a na miernom ohni ju varte 5 minút. Po piatich minútach vypnite a nechajte ju v uzavretom hrnci 15 minút. V teple sa sama dovarí, vy si už len na záver skontrolujte, či je mäkká.

Riceberry varte asi 25 minút, 1 hrnček ryže na 2 hrnčeky vody. Ryžu najprv umyte, potom varte ako klasické cestoviny. Keď bude mäkká scedte ju a nechajte vychladnúť.

Oba druhy ryže zmiešajte spolu s fazuľami, cibulkou a najemno nasekanou chilli papričkou, osolte a okoreňte. Dochuťe citrónovou šťavou a poriadnou dávkou olivového oleja. Nechajte vychladnúť, šalát by sa mal podávať studený.

Pripravte si omáčku z pasírovaných paradajok, medu, chilli, soli, mletej červenej papriky a korenia. Všetko spolu poriadne premiešajte, mala by vám vzniknúť hustá grilovacia omáčka.

Mäso umyte, osušte, okoreňte a osolte a z každej strany opečte na rozpálanej panvici. Preložte do hlbokého pekáča a každé poctivo potrite paradajkovo-medovou omáčkou. Podlejte vývarom, alebo vodou a pečte 45 minút pri 180 stupňoch. Na záver nechajte mäso pod horným grilom v rúre ešte asi 10 minút, kým nevznikne chrumkavá kôrka.

Na tanier uložte ryžový šalát, na ten naukladajte mäso podľa chuti. Podávajte s bielym suchým vínom.

