



Kura Piri Piri

Na Piri Piri Kura budete potrebovať:

PIRI PIRI omáčka:

3 chilli papričky piri piri (prípadne iný druh množstvo podľa uváženia)

1 červenú papriku typu BELL

1 červenú cibuľu

2 strúčiky cesnaku

1 PL citrónovej šťavy

kôru z polovice citróna

2 ČL hnedého cukru

1 ČL sušeného oregana

1 ČL sladkej údenej papriky

5 PL olivového oleja Extra Virgin

soľ a čerstvo mleté čierne korenie podľa chuti

+

kuracie mäso podľa vlastného výberu na grilovanie

A takto na to:

V malom sekáčiku alebo za pomoci kuchynského mixéra rozmixujte všetky ingrediencie na Piri Piri omáčku a dochuťte ju soľou a korením.

Kuracie mäso osolte a okoreňte, môžete tiež použiť asi jednu čajovú lyžičku mletej rasce. Mäso najpr grilujte do zlatova z oboch strán a neskôr ho tiež z oboch strán výdatne potierajte omáčkou. Vhodnou metódou je v tejto fáze tzv. nepriame grilovanie, tzn. že mäso je uložené na rošte pod ktorým nie je uhlie, či zapnutý plynový horák, takto v prevádzke je susedný rošt (prípadne iná časť grilu aj sa váš gril nedelí na jednotlivé rošty). V prípade priameho grilovania sa kúsky omáčky môžu trochu prepaľovať, práve túto karamelovú chuť máme na tomto mäse radi a preto sme ho grilovali priamo. Zvoliť môžete akýkoľvek kus kuraťa (a prakticky aj čohokoľvek iného), najčastejšie sa Piri Piri kura pripravuje v celku spôsobom na motýlika.