



Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Mierne horké.



Ambasádor
Heineken

Kurča "Tabaco" grilované pod tehlou (gruzínske vykostené kura s cesnakom)

SUROVINY NA 4 PORCIE

- kurča, 1 ks
- cesnak, 4 strúčiky
- citrón, 1 ks
- olivový olej, 2 PL
- soľ
- alobal
- plochý kameň, dlaždica alebo tehla
- paradajky, 4 ks
- ovčie syry, 120 g
- olivový olej, 3 PL
- kôpor čerstvý, 4 PL
- korenie čierne čerstvo mleté
- soľ

POSTUP

1. Kurča vykostíme, ponecháme len konce krídel. Kožu potrieme citrónovou šťavou a necháme 2 - 4 hodiny v chlade. Osolíme, potrieme olivovým olejom a grilujeme zaťažené tehlou alebo dlaždica zabalenou v alobale. Pôvodne sa používal plochý kameň a môžeme ho použiť aj my, ak ho máme k dispozícii. Tlakom urýchlíme čas pečenia a zbavíme kurča prebytočného tuku.

Začíname na strane kože, po 5 minútach obrátíme a tento postup zopakujeme ešte raz. Pred koncom potrieme kurča z oboch strán prelisovaným cesnakom a grilujeme ešte asi 2 minúty z každej strany.

2. Paradajky nakrájame na štvrtinky, prelejeme olivovým olejom a odložíme v chladničke.

Pred konzumáciou primiešame hrudky ovčieho syra a čerstvý kôpor, okoreníme a podľa potreby osolíme.