

Курица KFC

Куриное бедро маринованное

Курица 2000

Кефир 500

Паприка копченая 20

Перец каенский 20

Перец черный молотый 4

Сухой чеснок 10

Кардамон 10

Кориандр 20

Соль 30

Все специи размолоть, смешать с курицей и кефиром и оставить на 12ч.

Панировочная смесь

Мука 315

Паприка копченая 20

Перец каенский 20

Перец черный молотый 4

Сухой чеснок 10

Кардамон 10

Кориандр 20

Сода 10

Соль 30

Белок

Разогреть в котелке большое количество масла. Запанировать курицу в панировочной смеси как следует, потом в белке, потом снова в панировочной смеси. Выложить ее на лист для запекания. Когда масло нагреется до 170 градусов. Опустить туда кусочки курицы и готовить ее около 5 минут.

Курица под землей на раскаленных камнях

Курица 1шт

Перцы рамиро

Кукуруза

Мини картофель

Розмарин

Тимьян

Эстрагон

Соус:

Сметана 450

Горчица диженская 45

Мед 35

Чеснок свежий чищенный 12

Кинза 100

Лайм 2 шт

Лайм фреш 33

Соль 20

Перец черный молотый 8

Курицу предварительно опустить в раствор соли (150гр на 3л) на 12 часов. Развести огонь в обложенном кирпичами «мангале» с помощью дров, бумаги и жидкости для розжига. Закинуть в костер камни и дать им сильно раскалиться. Часть кукурузы порезать на большие куски и нафаршировать курицу. Смазать перцы, оставшуюся кукурузу и мини картофель маслом, посолить. Соединить в сетке все продукты. Закрывать сетку, прикрыть очаг с камнями и остатками углей ветками ели и кинуть сверху травы. Затем положить сетку с продуктами, накрыть ветками ели и также травами. Следом накрыть толстой мокрой тканью, присыпать землей. Для соуса нарубить кинзу и чеснок, выдавить сок из лайма. Смешать все ингредиенты вместе.

Курица запеченная на банке Dr Pepper

Картофель 1 шт

Курица 1 шт

Обсыпка для курицы:

Кориандр 40

Кумин 10

Чеснок сухой 20

Каенский перец 10

Орегано 15

Сахар тростниковый 50

Соль 40

Соус Dr Pepper:

Dr pepper 1000

Соус BBQ 350

Соль 10

Сахар тростниковый 300

Перец черный 10

Кайнеский перец 3

Сухой молотый имбирь 10

Виски 50

Гарнир:

Ананас

Масло растительное

Соль

Курицу предварительно опустить в раствор соли (150гр на 3л) на 12 часов. Развести огонь в мангале - разжечь угли с помощью дров, бумаги и жидкости для розжига. Курицу обсушить, обсыпать как следует смесью специй, посадить на банку в которой налит на 2/3 Dr Pepper. Из большой картошки сделать «пробку» и заткнуть отверстие сверху Курицы. Когда угли побелеют распределить их равномерно по поверхности мангала, «посадить» курицу на решетку накрыть крышкой.

Для соуса все смешать кроме виски и выпарить в 2 раза на маленьком огне. В конце добавить виски.

На половине пути приготовления смазать кисточкой курицу соусом, закрыть крышку. Повторить через 15 минут. Проверить готовность проткнув тонкой скрепкой (ножом) самую толстую часть курицы и приложив край на губу. Температура металла должна быть сильно теплой (около 70 градусов)

На гарнир ананас смазать маслом, посолить, пожарить на гриле с обеих сторон.

Курица на вертикальном мангале

Курица 1 шт

Маринад на курицу:

Перец болгарский зеленый (зачищенный от костей) 200

Зелёный чили ,если нет(можно заменить на халапеньо ) 30-40

чеснок очищенный 7

Фреш лайма 50

Сахарный сироп 30 (1:1)

Соль 30

Кинза 30 (без палок)

Все перебить в блендере до однородности

Картофель

Батат

Соус чимичурри:

Кинза 60

Петрушка 60

Чили сухой 5

Соль 4

Сок лайма 10

Чеснок 20

Оливковое масло 140

Масло виноградной косточки 140

Сахарная пудра 5

Уксус яблочный 3

Курицу предварительно опустить в раствор соли (150гр на 3л) на 12 часов. Затем залить маринадом на 12 часов. Достать из маринада, обсушить вырезать ей позвоночник и разложить ее плоско на доске. Затем с помощью проволоки прикрепить к вертикальному мангалу в 4х местах (2 крыла и 2 ноги) Развести костер с помощью бумаги, жидкости для розжига и дров, закинуть угли. Поставить готовиться над костром. Картофель и батат замотать в фольгу и запечь в углях до состояния мягкости внутри.

Во время всего процесса приготовления курицы должно быть пламя открытого огня. Проверить готовность проткнув тонкой скрепкой (ножом) самую толстую часть курицы и приложив край на губу. Температура металла должна быть сильно теплой (около 70 градусов). Готовность корнеплодов проверить также методом протыкания. Приготовить соус: Удалить стебли зелени, измельчить ее, мелко порезать чили. Добавить сок лимона, соль, орегано, оливковое масло.