

MARINOVANÉ KUŘECÍ PALIČKY S RÝŽOVÝM PILAFEM

 15 minut

 30 minut

 Odležení několik hodin

Ingredience pro 4 osoby

- 8 kuřecích paliček
- 1 červená paprika
- Na ozdobu: pár lístků bazalky

Rýžový pilaf

- 400 g dlouhozrnné nebo basmati rýže
- 1 cibule, nakrájená
- 30 g másla, nesoleného
- 1 polévková lžice rostlinného oleje
- 1 malá snítky čerstvého tymiánu
- 1 bobkový list
- 600 ml vody nebo kuřecího vývaru
- Sůl a pepř

Marináda – domácí barbecue omáčka

- 6 polévkových lžic rajčatové šťávy
- 4 polévkové lžice olivového oleje
- 4 polévkové lžice balzamikového octa
- 2 polévkové lžice sójové omáčky
- Sůl
- 1/2 čajové lžičky mletého pepře
- Tucet čerstvých lístků bazalky
- 1 oloupaná cibule, nakrájená na osminky
- 2 stroužky česneku, oloupaného a rozmačkaného
- Malý kousek okrájeného a rozmačkaného zázvoru
- 1 špetka mletého kmínu (volitelné)
- 1/2 polévkové lžice šťávy z citronu (volitelné)
- Pár kapek worcesterové omáčky (volitelné)
- 1 polévková lžice javorového sirupu (volitelné)

Potřebné nádobí

1 hluboká pánev nebo rendlík Ingenio
1 wok pánev Ingenio
Ingenio hermeticky uzavíratelné víko (o stejném průměru, jako hluboká pánev nebo rendlík)
Poklička do trouby Ingenio (volitelné)



Kuřecí paličky promíchejte v hluboké pánvi se všemi ingrediencemi určenými na barbecue marinádu, přiklopte hermeticky uzavíratelným víkem a nechte několik hodin odležet v lednici.



Troubu předehřejte na teplotu 180 °C. Z papriky odstraňte semínka a nakrájejte ji na proužky. Vše přidejte do rendlíku na omáčky. Pomocí rukojeti přesuňte pánev do trouby. Pečte po dobu 30 minut. Pomocí odnímatelné rukojeti přesuňte pánev na smažení do trouby. Hovězí maso a brambory pečte v troubě přibližně po dobu 15 minut při teplotě 180 °C.



V pánvi wok rozehřejte olej a máslo. Cibuli osmahněte tak, aby nezhnědla. Přidejte rýži a jemně ji promíchejte (dokud nebude mírně průhledná). Přidejte tekutiny (600 ml vody nebo kuřecího vývaru), přiveďte k varu a nechte jemně probublávat (bez pokličky) 20 až 25 minut.



Když je uvařená rýže, zkontrolujte, zda je hotové kuře barbecue, a můžete jej podávat s rýží a s lístkem bazalky.

Kuře před naložením do marinády propíchejte, tak dosáhnete výraznější chuti.