

Kurczak curry nadziany warzywami i kolorowym ryżem



Składniki

- 1,7kg tuszki z kurczaka
- 250ml piwa o smaku rabarbaru
- olej do wysmarowania naczynia

Marynata:

- 2 ząbki czosnku
- 4 łyżek oleju rzepakowego
- 1 łyżeczki ostrej papryki
- 2 łyżeczki przyprawy do kurczaka
- 2 łyżeczki curry
- 2 łyżeczki suszonego lubczyku
- sól
- pieprz

Farsz:

- 450g warzyw na patelnie
- 1 czerwona papryka
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżeczki curry
- 1 łyżka miodu
- 1/2 szklanki bulionu drobiowego
- 100g kolorowego ryżu (czerwony, ciemnobrązowy, dziki)
- sól
- pieprz
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania

Marynata: wszystkie składniki marynaty dokładnie ze sobą wymieszać. Tuskę z kurczaka umyć i osuszyć, usunąć kość korpusu, oprószyć solą, pieprzem i natrzeć wcześniej przygotowaną marynatą, odstawić na około 1 godzinę, a najlepiej na całą noc. Farsz: ryż ugotować al dente w lekko osolonym wrzątku z 2 łyżeczkami curry. Cebulę i czosnek drobno posiekać, zeszklić na oleju, dodać warzywa na patelnię oraz oczyszczoną i pokrojoną w kostkę paprykę. Podlać bulionem i dusić aż warzywa będą miękkie a płyn odparuje. Na samym końcu doprawić solą, pieprzem, curry, miodem, dodać ugotowany ryż i całość dokładnie wymieszać. Tuskę z kurczaka napełnić farszem, dokładnie zaszyć i związać nogi. Gotowego kurczaka przełożyć (piersiami do góry) do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego i podlać piwem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez około 90-100 minut. Smacznego :)