Kurczak Kukurydziany w marynacie miodowo-pomarańczowej

Składniki:

- 1 Kurczak Kukurydziany,
- 100 ml soku z pomarańczy,
- 100 ml płynnego miodu,
- 1 łyżeczka startego imbiru,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 torebka ryżu z bakaliami (rodzynki, żurawina),
- 1 winne jabłko,
- 3 łyżki masła,
- Szczypta mielonego cynamonu,
- Szczypta mielonych goździków,
- 1 pomarańcza,
- ½ szklanki bulionu drobiowego,
- ½ łyżeczki startego imbiru,
- ½ łyżeczki mąki ziemniaczanej,
- 1 goździk.

Przepis ze strony
https://drosed.pl/przepis/kurczak-kukurydziany-w-marynacie-miodowo-pomaranczowej/

Sposób przygotowania:

Marynata: Miód wymieszać z sokiem z pomarańczy, dodać starty imbir i przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Zagotować i zredukować marynatę do ¼ objętości. Ostudzić.

Nadzienie: Ryż ugotować z bakaliami do miękkości. Ostudzić. Jabłko obrać i pokroić na cząstki, następnie karmelizować trzy minuty w rondelku na rozgrzanym maśle. Połączyć z ryżem i bakaliami, doprawić do smaku mielonym cynamonem, goździkiem, szczyptą soli i pieprzu.

Sos: Z pomarańczy wycisnąć sok, połączyć z bulionem i startym imbirem, dodać goździka, zagotować, zagęścić mąką ziemniaczaną wymieszaną z niewielką ilością wody. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Umytego i osuszonego kurczaka natrzeć z każdej strony marynatą, posypać solą i pieprzem. Włożyć na całą noc do lodówki.

Zamarynowanego kurczaka nadziać farszem, zaszyć, związać nogi. Piec w żaroodpornym naczyniu pod przykryciem w 175°C przez 1,5 godziny, na kilka minut przed końcem pieczenia pokrywę zdjąć by przyrumienić skórkę. Upieczonego kurczaka podawać polanego sosem.

Przepis ze strony
https://drosed.pl/przepis/kurczak-kukurydziany-w-marynacie-miodowo-pomaranczowej/