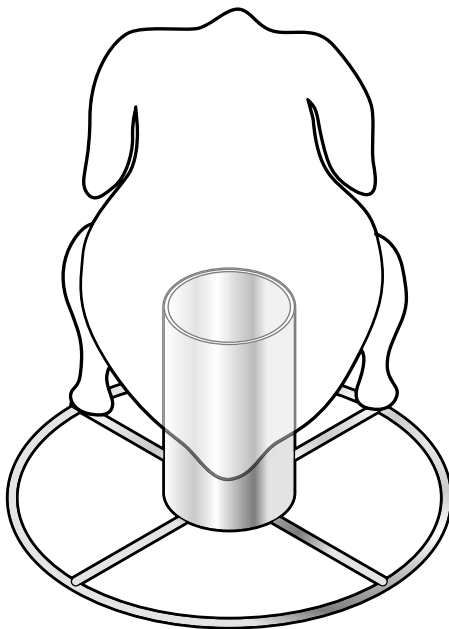




Stojak do grillowania kurczaka



Drody Klienci!

Państwa nowy stojak do grillowania kurczaka umożliwia równomierne grillowanie i zapewnia optymalny rezultat – z zewnątrz chrupiącą skórę, wewnątrz soczyste mięso. Pojemnik mogą Państwo napęlić marynatą albo piwem – wedle upodobania. Stojak do grillowania kurczaka nadaje się do użytku na standardowych grillach (elektrycznych, gazowych i węglowych) z pokrywą, może być również używany w piekarniku. Jeżeli stojak do grillowania kurczaka jest używany w piekarniku, należy umieścić pod nim brytfannę lub inny odpowiedni pojemnik, do którego będzie skapywał wytapiający się z mięsa tłuszcz. Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Wskazówki bezpieczeństwa

- Podczas użytkowania stojak do grillowania nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Podczas zdejmowania stojaka z grilla i jego przenoszenia należy używać rękawic do grillowania itp. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Marynata lub piwo w pojemniku na marynatę nagrzewają się do wysokich temperatur. Dlatego należy uważać, aby podczas wyjmowania potrawy z grilla nie wypłynęła lub przysnęła żadna ciecz. Niebezpieczeństwo oparzenia! Stojak do grillowania kurczaka należy trzymać w pionie.
- Pojemnika na marynatę nie wolno napełniać cieczą, gdy jest on nagrzany. Niebezpieczeństwo oparzeń w wyniku rozprysku cieczy!

W przypadku używania na grillu węglowym

- Stojak do grillowania kurczaka należy zawsze stawiać na ruszcie grilla – nigdy bezpośrednio na węglu drzewnym.

- W razie potrzeby umieścić pod stojakiem tackę do grillowania. Dzięki temu wytapiający się z mięsa tłuszcz nie będzie skapywał bezpośrednio na żar.

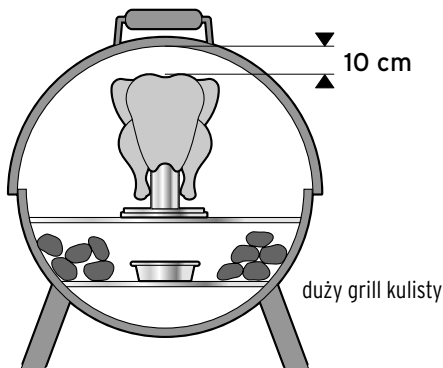
W przypadku używania w piekarniku

- Stojak do grillowania kurczaka ustawić na ruszcie piekarnika, a poziom niżej wsunąć blachę albo umieścić pod stojakiem brytfannę lub inny odpowiedni pojemnik, do którego będzie skapywał wytapiający się z mięsa tłuszcz.
- Przed przystąpieniem do spożywania mięsa należy za pomocą termometru do pieczenia itp. sprawdzić, czy mięso zostało upieczone. W przypadku drobiu temperatura wewnątrz potrawy powinna wynosić 80 – 85°C.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- W razie potrzeby przypalony tłuszcz należy namoczyć przed przystąpieniem do czyszczenia stojaka.

Ważne wskazówki dotyczące używania stojaka na grillu węglowym

- Stojak do grillowania kurczaka nadaje się wyłącznie do użytku na grillach z pokrywą (np. na grillu kulistym) o wystarczającej wielkości.

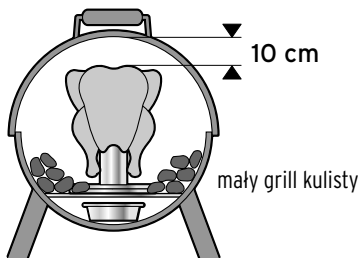
Aby umieszczony na stojaku kurczak został równomiernie upieczony, pokrywa grilla musi być zamknięta. Aby możliwa była wystarczająca cyrkulacja gorącego powietrza, odstęp między kurczakiem a zamkniętą pokrywą grilla powinien wynosić co najmniej 10 cm.



- ▷ Ustawić stojak do grillowania kurczaka na ruszcie grilla.
- ▷ Rozłożyć węgiel drzewny na obrzeżach ruszta węglowego, tak aby wytapiający się z mięsa tłuszcz nie skapywał bezpośrednio na żar.
- ▷ Na dnie grilla rozłożyć folię aluminiową lub umieścić aluminiową tackę do grillowania (Uwaga: dopilnować, aby otwory wentylacyjne nie były blokowane!). Dzięki temu łatwiej będzie później wyczyścić grill.

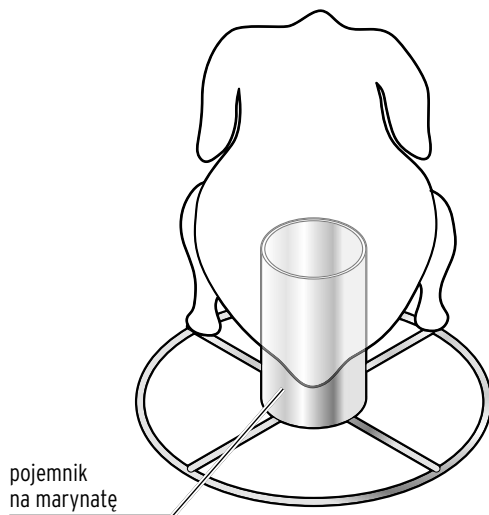
- Czas pieczenia i stopień przypieczenia podlegają silnym wahaniom w zależności od modelu grilla, ilości węgla drzewnego, wielkości kurczaka itd.

- Z tego względu należy co pewien czas kontrolować stopień upieczenia kurczaka, np. za pomocą termometru do pieczenia.



- ▷ Ustawić stojak do grillowania kurczaka na ruszcie węglowym.
- ▷ Rozłożyć węgiel na obrzeżach ruszta węglowego. Zalecamy w miarę możliwości stosowanie pojemników na węgiel, tak aby węgiel i kurczak nie stykały się ze sobą.
- ▷ Na dnie grilla rozłożyć folię aluminiową lub umieścić aluminiową tackę do grillowania (Uwaga: dopilnować, aby otwory wentylacyjne nie były blokowane!). Dzięki temu łatwiej będzie później wyczyścić grill.

Użytkowanie



▷ Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu umyć stojak do grillowania kurczaka w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń lub w zmywarce do naczyń.

1. Napełnić pojemnik na marynatę na wysokość ok. 1 cm poniżej krawędzi marynatą lub piwem (wedle upodobania).
 2. Wypatroszonego, umytego i przyprawionego kurczaka umieścić na stojaku do grillowania zgodnie z rysunkiem.
 3. Postawić stojak na ruszcie do grillowania i zamknąć pokrywę grilla.
- Bezwzględnie przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale „Ważne wskazówki dotyczące używania stojaka na grillu węglowym”.



Gorące powietrze otula kurczaka, dzięki czemu jest on opiekany równomiernie, zarówno z zewnątrz, jak i wewnątrz. Nadmiar tłuszczu spływa w dół.

Dzięki temu bogate w białko, chude mięso kurczaka zawiera mniej kalorii i jest czysto przyrządzone.

Grillowany kurczak z piwną marynatą

Składniki

- 1 kurczak (ok. 1 kg, oprawiony)
- ok. 0,3 – 0,5 l piwa (w zależności od wielkości kurczaka)
- 3 gałązki tymianku i/lub rozmarynu
- 1-2 ząbki czosnku
- 50 ml oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- sól, pieprz wedle uznania

Przyrządzenie

1. Dokładnie umyć kurczaka z zewnątrz oraz wewnątrz, a następnie osuszyć.
2. Do miseczki wlać 100 ml piwa. Zerwać listki tymianku. Obrać czosnek i drobno posiekać. Tymianek i czosnek wraz z olejem i mieloną papryką dodać do piwa i dobrze wymieszać.
3. Kurczaka posmarować marynatą z zewnątrz oraz wewnątrz, a następnie przypawić do smaku solą i pieprzem. Następnie odstawić na co najmniej 1-2 godziny, tak aby marynata się wchłonęła.

4. W pojemniku na marynatę stojaka do grillowania kurczaka umieścić dwie gałązki rozmarynu i niewielką ilość tymianku, tak aby gałązki nieco wystawały ponad brzeg pojemnika. Napełnić pojemnik na marynatę piwem (do ok. 1 cm poniżej krawędzi). Następnie nadziać zamarynowanego kurczaka na stojak do grillowania kurczaka.
5. Gdy węgiel całkowicie się rozżarzy, umieścić stojak do grillowania kurczaka na środku rusztu do grillowania lub rusztu węglowego (w zależności od wielkości grilla względnie wysokości pokrywy), a następnie zamknąć pokrywę.
6. Dusić kurczaka przez ok. 1-1,5 godziny. Co pewien czas kontrolować stopień upieczenia kurczaka, np. za pomocą termometru do pieczenia.
7. Tuż przed końcem pieczenia zwiększyć temperaturę grilla, aby skórka kurczaka stała się chrupiąca.



Czas pieczenia i stopień przypieczenia podlegają silnym wahaniom w zależności od modelu grilla, ilości węgla drzewnego, wielkości kurczaka itd. Z tego względu należy co pewien czas kontrolować stopień upieczenia kurczaka, jednak nie zbyt często, ponieważ przy otwartej pokrywie ulatuje zbyt duża ilość ciepła.