Kurczak z rożna po marokańsku

Składniki

- **2** łyżki soku z cytryny
- **2** łyżki oliwy
- **1** łyżeczka cynamonu
- **1** łyżeczka papryki w proszku
- **1** łyżeczka imbiru
- **1** łyżeczka kurkumy
- **1** łyżeczka mielonej kolendry
- **1** łyżeczka soli
- **½** łyżeczki kminu rzymskiego
- **½** łyżeczki pieprzu
- **¼** łyżeczki gałki muszkatołowej
- **¼** łyżeczki zmielonego ziela angielskiego
- cytryny
- rozmaryn
- cebula

Przygotowanie:

1. Kurczaka zamarynuj w przyprawach (sól, pieprz, kurkuma, kolendra, kmin rzymski, ziele angielskie, gałka muszkatołowa). Odstaw do lodówki na około **2 godziny**, aby przeszedł smakiem marynaty.

2. Mięso posyp resztą przypraw. Nafaszeruj kurczaka cebulą, liśćmi kafiru i cytryną. W przepisie możesz także użyć kiszonej, fermentowanej cytryny – dzięki temu nadasz daniu jeszcze bardziej orientalny smak.

3. Mięso zwiąż w kilku miejscach. Grilla nagrzej do 180, a najlepiej do **160 stopni**.

4. Na grillu gazowym ustaw aluminiową tackę, możesz nalać do niej wody, aby parując, nawilżała mięso kurczaka. Zainstaluj rożen elektryczny, podłącz go do prądu.

5. Kurczaka nadziej na rożen. Dodaj szpikulce, które dodatkowo ustabilizują i przytrzymają mięso. Kurczaka polej olejem. Zostaw na grillu na około **1,5 godziny**.

6. Za pomocą sondy iGrill sprawdź temperaturę – jeśli pierś ma około **70°C**, a noga kurczaka około **80°C** – oznacza to, że mięso będzie ładnie odchodziło od kości. Możemy teraz dokończyć grillowanie, zwiększając temperaturę, by otrzymać chrupiącą skórkę.

7. Przed zdejmowaniem z grilla, odkręć palniki na max, zabierz tackę aluminiową i potrzymaj mięso na

rożnie jeszcze **3 minuty**.

8. Kurczak z różna jest gotowy! Przed podzieleniem mięsa, zdejmij sznurki, którymi związywaliśmy wcześniej kurczaka.