

Kurczak pieczony na piwie typu milk stout

Składniki

Kurczak z wolnego wybiegu
Przyprawy piernikowe
Masło
Starta skórka z cytryny
Mleczko skondensowane
Sól
Pieprz
Piwo typu stout (może być też porter)

Przygotowanie:

1. Natrzyj kurczaka solą i przyprawami piernikowymi (również pod skórą i wewnątrz). Pod skórę włóż odrobinę masła.
2. Do stojaka na kurczaka nalej piwo i nadziej na niego kurczaka.
3. Przygotuj grill do grillowania metodą pośrednią
4. Włóż stojak do kurczaka a pod nim umieść tackę aluminiową (na nią będzie ściekał tłuszcz z kurczaka).
5. Piecz kurczaka, aż temperatura wewnątrz mięsa wyniesie 78°C, wówczas umocz pędzel kuchenny w skondensowanym mleku i posmaruj kurczaka na całej powierzchni.
6. Grilluj kurczaka do momentu, gdy wewnątrz mięsa osiągnie temperaturę 82°C.
7. Zdejmij kurczaka z rusztu i daj mu odpocząć – ok. 20 minut w temperaturze pokojowej