

Glazurowany kurczak „Earl Grey” w całości z grilla

Składniki

kurczak zagrodowy ekologiczny
sól
oliwa
skórki cytrusów
imbir
łupiny czosnku
herbata Earl Grey
Glazura:
sok z cytryny
starty imbir
czosnek
sól
miód jasny np. wielokwiatowy

Przygotowanie:

1. Przygotowania kulinarne zaczęliśmy od kurczaka. W drób, którego użyliśmy, zaopatrzyliśmy się u zaufanej fermie, co również polecamy zrobić i Wam. Podczas wyboru mięsa unikajcie marketów i sklepów, które oprócz niskiej ceny, oferują bombę antybiotykową gratis.
2. Wewnętrzną i zewnętrzną stronę kurczaka oprószyliśmy solidną porcją soli, a skórę natarliśmy oliwą.
3. Kolejnym krokiem było wykorzystanie niezwykle prostego i ciekawego pomysłu na napar.
4. W tym celu, wykorzystaliśmy pozostałości ze składników przeznaczonych do glazury; czosnku, cytryny oraz imbiru.
5. Skórki, łupiny i wórki umieściliśmy w stojaku, po czym zalaliśmy całość herbatą Earl Grey.
6. Tak otrzymany wywar miał za zadanie nadać potrawie dodatkowego smaku i oryginalnego aromatu.
7. Pozostało nadziać drób na wypełnione naparem akcesorium.
8. Istotną wskazówką o jakiej powinniście pamiętać jest założenie skrzydełek z tyłu. Gwarantuje to nieprzypalanie się kurczaka w trakcie grillowania. Nie zapomnijcie również o zawinięciu szyjki tak, aby wywar nie wydostał się na zewnątrz.

9. Mięso zamknęliśmy w grillu na **45 minut**, w tym czasie zajęliśmy się przygotowaniami wcześniej wspomnianej glazury.
10. Do wyciśniętego z całej cytryny soku, starliśmy świeży imbir i czosnek. Następnie dodaliśmy odrobinę soli i hojną ilość miodu wielokwiatowego, otrzymując konsystencję syropu.
11. Tak przygotowaną glazurą nasmarowaliśmy piekącego się kurczaka.
12. Kiedy drób osiągnął **74 stopnie**, mogliśmy kończyć grillowanie i zasiadać do stołu.
13. Po niecałej godzinie grillowania zastaliśmy na ruszcie soczyste mięso z chrupiącą, pięknie skarmelizowaną skórką.