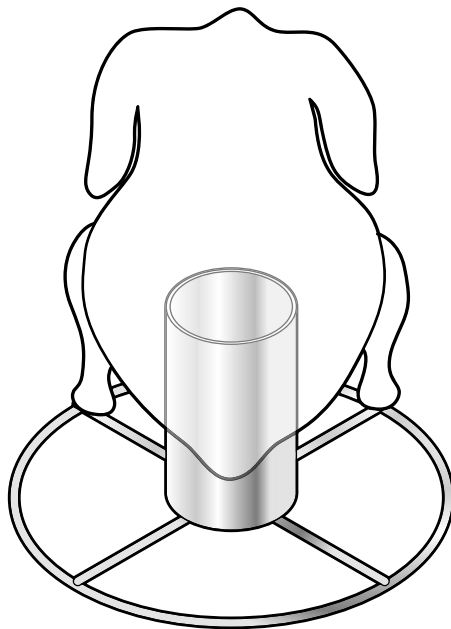


Tchibo

Stojan na grilovanie kurčatá



sk Návod na použitie a recept

Vážení zákazníci,

s vaším novým stojanom na grilovanie kurčaťa ugrilujete mäso rovnomerne a optimálne - zvonka bude chrumkavé a zvnútra pekne šťavnaté. Nádobu na marinádu môžete naplniť úplne podľa vašej chuti marinádou alebo pivom.

Stojan na grilovanie kurčaťa sa hodí na bežne predajné veľké grily s vekom (elektrické, plynové grily a grily na drevené uhlie). Stojan na grilovanie kurčaťa sa môže ale použiť aj v rúre na pečenie. V prípade potreby podložte pod stojan na grilovanie kurčaťa panvicu alebo inú vhodnú nádobu na zachytenie odkvapajúceho tuku.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Bezpečnostné upozornenia

- Stojan na grilovanie kurčaťa sa počas používania zohreje a je veľmi horúci. Pri odoberaní stojana na grilovanie kurčaťa z grilu alebo pri manipulácii s ním používajte grilovacie rukavice a pod. Nebezpečenstvo popálenia!
- Marináda alebo pivo v nádobe na marinádu sú tiež veľmi horúce. Preto dbajte na to, aby pri vyberaní potravín z grilu nevytiekla ani nevystrekla žiadna tekutina. Nebezpečenstvo obarenia!
Stojan na grilovanie kučaťa držte rovno.
- Nádobu na marinádu naplňte tekutinami len v studenom stave. Nebezpečenstvo striekania a tým aj obarenia!

Pri použití na grile na drevené uhlie:

- Stojan na grilovanie kurčaťa ukladajte vždy hore na rošt - nie priamo na drevené uhlie.

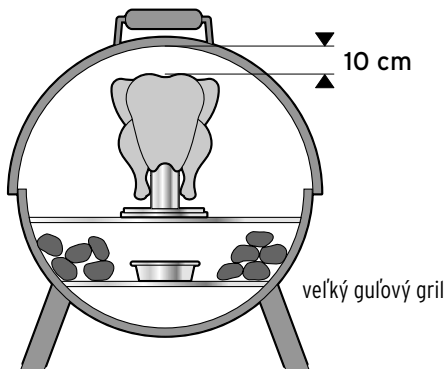
- Pod stojan podložte prípadne misku na grilovanie. Takto nebude kvapkať tuk pri pečení priamo na rozžeravené uhlie.

Pri použití v rúre na pečenie:

- Stojan na grilovanie kurčaťa postavte na rošt v rúre na pečenie a zasuňte panvicu na odkvapkávanie tuku na kolajničke pod stojan, resp. podložte pod stojan vhodnú nádobu na zachytenie odkvapkajúceho tuku.
- Pred požitím skontrolujte stav upečenia teplomerom na grilovanie a pod. Teplota jadra pri príprave hydiny musí byť v rozpätí medzi 80 - 85 °C.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani žieravé prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- Ak je to potrebné, pred čistením nechajte pripálené masťoťy namočiť.

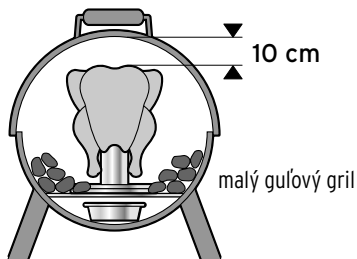
Dôležité upozornenia pri použití na grile s dreveným uhlím

- Stojan na grilovanie kurčaťa je vhodný na grily s vekom dostačujúcej veľkosti (napr. guľový gril). Aby sa kurča na stojane na grilovanie kurčaťa mohlo rovnomerne prepiecť, musí byť veko grilu uzatvorené. Medzi kurčaťom a zatvoreným vekom musí byť odstup najmenej 10 cm, aby mohol cirkulovať horúci vzduch.



- ▷ Stojan na grilovanie kurčaťa postavte na rošt na grilovanie.
- ▷ Drevené uhlie rozložte na okraji roštu na grilovanie tak, aby vystupujúci tuk priamo nekvapkal na rozžeravené uhlie.
- ▷ V prípade potreby vyložte spodnú časť grilu hliníkovou fóliou alebo pod ňu umiestnite hliníkový grilovací podnos (Pozor: neblokujte prítom vetracie štrbiny!). Neskôr sa bude dať gril ľahšie čistiť.

- Rešpektujte, prosím, že doba a stupeň upečenia sa môžu výrazne líšiť v závislosti od modelu grilu, množstva dreveného uhlia, veľkosti kurčaťa atď.
- Skontrolujte preto medzičasom vždy stav upečenia kurčaťa, napr. teplomerom na grilovanie.



- ▷ Stojan na grilovanie kurčaťa postavte na rošt na drevené uhlie.
- ▷ Drevené uhlie rozložte na okraji roštu na grilovanie. Použite podľa možnosti priehradky určené na drevené uhlie, aby nedošlo ku kontaktu uhlia s kurčaťom.
- ▷ V prípade potreby vyložte spodnú časť grilu hliníkovou fóliou alebo pod ňu umiestnite hliníkový grilovací podnos (Pozor: neblokujte prítom vetracie štrbiny!). Neskôr sa bude dať gril ľahšie čistiť.

Používanie

▷ Pred prvým, ako aj po každom použití vyčistite stojan na grilovanie kurčaťa teplou vodou a bežným čistiacim prostriedkom alebo v umývačke riadu.

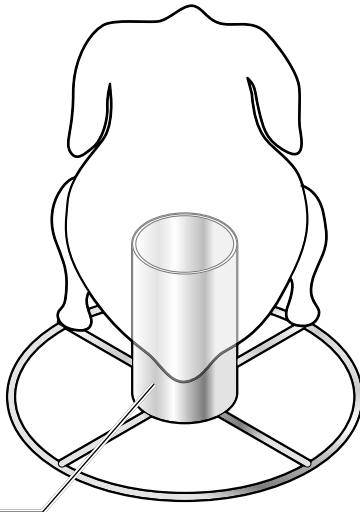
1. Nádobu na marinádu naplňte až do výšky cca 1 cm pod okraj marinádou alebo pivom podľa vašej chuti.
2. Nasuňte vypitvané, umyté a okorenené kurča na stojan na grilovanie kurčaťa podľa vyobrazenia.
3. Postavte stojan na grilovanie kurčaťa na grilovací rošt a zatvorte veko na grile.

Rešpektujte pritom bezpodmienečne kapitolu „Dôležité upozornenia pri použití na grile s dreveným uhlím“.



Kurča je zo všetkých strán vystavené teplu a zároveň sa rovnomerne opečie zvnútra aj zvonka. Prebytočný tuk stečie nadol. Chudé mäso bohaté na bielkoviny sa takto pripraví nízkokalorickým a čistým spôsobom.

nádobu
na marinádu



Grilované kurča s pivnou marinádou

Prísady

- 1 kurča (cca 1 kg, hotové na prípravu)
- cca 0,3 – 0,5 l piva (v závislosti od veľkosti kurčaťa)
- 3 vetvičky tymiánu a/alebo rozmarínu
- 1 – 2 strúčiky cesnaku
- 50 ml repkového oleja
- 1 ČL mletej papriky,
- soľ, korenie podľa chuti

Príprava

1. Kurča umyte dôkladne zvonka aj zvnútra a utrite dosucha.
2. Do misky nalejte 100 ml piva. Odtrhnite pár lístkov tymiánu z vetvičiek. Cesnak ošúpte a najemno nakrájajte. Tymián a cesnak zmiešajte s olejom a mletou paprikou a pridajte ich do misky s pivom a dobre zamiešajte.
3. Kurča dobre potrite zvnútra aj zvonka marinádou, následne okoreňte soľou a korením. Marinádu nechajte najmenej 1 – 2 hodiny pôsobiť.

4. Do nádoby na marinádu na stojane na grilovanie kurčaťa vložte 2 vetvičky rozmarínu a trochu tymiánu, tak aby vetvičky trošku vyčnievali. Nádobu na marinádu naplňte pivom (až približne 1 cm pod okraj). Následne nasuňte namarinované kurča na stojan na grilovanie kurčaťa.
5. Akonáhle je uhlie už dobre rozžeravené, položte stojan na grilovanie kurčaťa v závislosti od grilu, resp. výšky veka stredovo na rošt grilu alebo na rošt na drevené uhlie a zatvorte veko.
6. Kurča nechajte približne 1 – 1,5 hodiny piecť. Z času na čas skontrolujte stav upečenia kurčaťa, napr. teplomerom na pečenie.
7. Krátko pred ukončením pečenia kurčaťa, zvýšte teplotu na grile, aby sa koža upiekla do chrumkava.



Rešpektujte, prosím, že doba a stupeň upečenia sa môžu výrazne líšiť v závislosti od modelu grilu, množstva dreveného uhlia, veľkosti kurčaťa atď. Kontrolujte z času na čas vždy stav upečenia kurčaťa, avšak nie príliš často, pretože cez otvorené veko uniká príliš veľa tepla.