



Jerk chicken

Jerk е метод на готвене, характерен за Ямайка, донесен там от африканските роби и оригинално използван за съхранение на месо. Ловците палели огън в дупка в земята, слагали в нея месото, обилно поръсено с подправки, заривали го и по този начин го изсушавали и опушвали. След заселването в Ямайка, робите подменили оригиналните подправки с наличните там - основно бахар (известен и като ямайски пипер) и карамфил. С времето рецептата била изменена, добавени са люти чушки, лайм, мед/захар, много индийски подправки, донесени от британците в Ямайка, но се е запазил принципът на изпичане на месото почти до изсушаване след престоя му в ароматна марината. В днешни дни вместо огън се използва силно загрята фурна или барбекю.

Порции
4

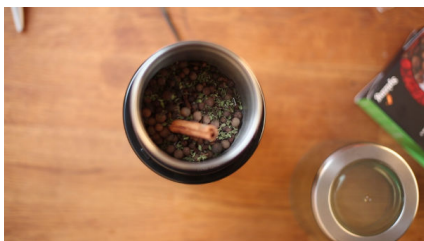
Подготовка
75 минути

Готвене
75 минути

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- подправки от Spizing
- 2 кг пилешки бутчета/цяло пиле
- 1 глава лук (100 г) или 1 връзка пресен лук
- 5-6 скилидки чесън
- 1-2 люти чушки по желание
- сок от 2 лайма
- 6 с.л. мазнина
- 3 с.л. соев сос
- 2 с.л. захар/мед
- ориз басмати (за гарнитурa)
- 2-3 краставици (за гарнитурa)
- сол

Подготовка:



1. Смелете в кафемелачка съдържанието на **пакет №1**.



2. Смесете в блендер вече смляното съдържание на **пакет №1**, **пакет №2**, **пакет Chili** (по желание), 5-6 скилидки чесън, 1 глава лук (100 г) или 1 връзка пресен лук, 1-2 люти чушки (по желание), сока от 2 лайма, 3 с.л. соев сос, 2 с.л. мед/захар, 6 с.л. мазнина и 1 ч.л. сол и разбъркайте, за да направите марината.

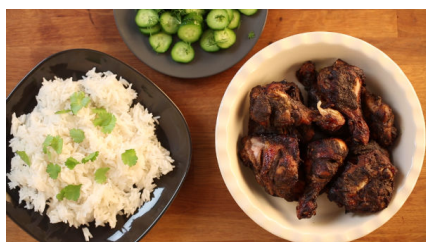
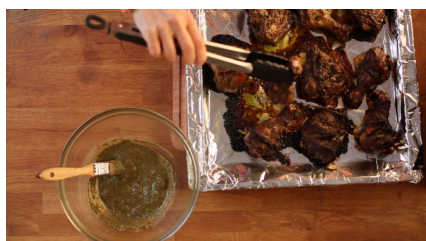


3. Направете по 3-4 дълбоки прореза във всяко бутче. Ако използвате цяло пиле разрежете го по дължина от към гърба и го разтворете на пеперуда. Направете дълбоки разрези по цялото пиле.



4. Смесете пилето с маринатата и оставете да преседи 1 час.

220°C



Готвене:

1. Загрейте фурната на 220°C.

2. Сложете бутчетата/пилето в тава за печене (покрита по желание с фолио) и във вече загрятата фурна.

3. Печете около 1 ч. или до пълно сготвяне на пилето, като на всеки 20 мин. го обръщате и мажете с остатъчната марината.

4. Сервирайте с ориз басмати и салата от краставици.
