

## **GRUZIŃSKIE KURCZĄTKO „TABAKA” Z SAŁATKĄ Z POMIDORÓW, OGÓRKÓW, ZIELENINY I OSTRĄ ADŻIKĄ.**

**Przepis na danie za ok. 30 zł dla 4 osób**

### **Składniki:**

kurczak maleńki, maks. 1,2 kg  
sól, pieprz, oliwa z oliwek albo najlepiej masło klarowane 50 ml

### Sałatka:

Pomidory, ogórki, natka pietruszki, kolędry, mięty, cebula czerwona,  
oliwa z oliwek, pieprz, sól

### Adżika-ostra gruzińska przyprawa:

5 pomidorów  
1 papryka czerwona  
1 papryczka chilli  
3 ząbki czosnku  
łyżeczka soli  
łyżeczka cukru  
mielony pieprz i ziarna kolendry do smaku.

### Sposób przygotowania:

Kurczaka umyć przykroić wzdłuż piersi nie rozcinając na grzbiecie.  
Rozłożyć na płasko, włożyć do worka foliowego i porządnie obić młotkiem kuchennym. Przyprawić pieprzem i solą.  
Kurczaka stroną wewnętrzną włożyć na rozgrzaną patelnię z oliwą, przykryć płaskim dużym talerzem, na talerz postawić ciężar (5 l garnek z wodą).  
Smażyć na średnim ogniu przez 10 min. Kurczaka po 10ciu minutach przewrócić na plecy i smażyć kolejne 10 min pod przykryciem i ciężarem.

Pomidory, ogórki, zieleń umyć i osuszyć. Warzywa pokroić w ulubioną kostkę.  
Zieleninę posiekać, wszystko połączyć, wymieszać, skropić oliwą.  
Sałatka gotowa.

### Adżika:

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pestki wyjąć i zetrzeć na tarce (duże oczka).  
Paprykę i papryczkę chilli (usunąć nasiona) i czosnek zmielić w blenderze albo dwa razy w maszynce do mielenia mięsa.  
Wszystkie składniki połączyć doprawić mielonym pieprzem i kolendra. Można dodać łyżka tartego chrzanu.

Kurczaka zdjąć z ognia, wyłożyć na dużą miskę udekorować sałatką,  
Adżiką i zieleciną przeróżną. Smacznego!