

(odc.26) szaszłyki z kurcząt

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.26)

ilość osób: 6

Składniki:

6 młodych kurcząt
6 dużych gałązek rozmarynu
pęczek szałwii
sól i pieprz
4-5 łyżek (60-75 ml) oliwy
2 ząbki czosnku
1 pomarańcza
2 łyżeczki (10 ml) przyprawy „5 smaków”
2 łyżki (30 ml) płynnego miodu
6 plasterków boczku, pancetty, szynki parmeńskiej albo bekonu

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C.

Podzielić kurczęta na porcje: odciąć skrzydełka i nogi. Nogi przekroić na pół. Koniec podudzia odkroić. Wyciąć kości z udek. Odkroić piersi wraz z resztką skrzydełka od kości. Oderwać listki rozmarynu z gałązek, zostawiając wiecheć na czubku. Oskrobać gałązki z kory i zaostrzyć dolne końce. Na każdą gałązkę nadziać skrzydełko, podudzie, udko, pierś i powtórzyć jeszcze raz. Położyć szaszłyki na blasze.

Przygotować marynatę: oberwać listki szałwii z łodyżek. Ząbki czosnku obrać z łupin. Pomarańczę umyć w gorącej wodzie. Wrzucić do moździerza listki rozmarynu i szałwii, dużą szczyptę soli i pieprzu, utłuc razem, dorzucić ząbki czosnku i utłuc wszystko razem. Zetrzeć skórkę z pomarańczy do moździerza, potem przekroić pomarańczę na pół i wycisnąć sok. Wszystko dobrze utrzeć. Dodać oliwę i przyprawę „5 smaków”, wszystko razem dobrze zmieszać. Szaszłyki dobrze natrzeć marynatą. Następnie polać miodem i rozetrzeć go łyżką na mięsie. Plasterki boczku przekroić wzdłuż, nie docinając do końca, tak by powstał jeden długi pasek. Zaczepić jeden koniec na czubku patyczka i owinać boczek dookoła mięsa. Położyć szaszłyki z powrotem na blasze. Wstawić blachę do pieca na około 40 minut, aż skórka na mięsie stanie się chrupiąca, a mięso na podudziach miękkie.

© Jamie Oliver 2002