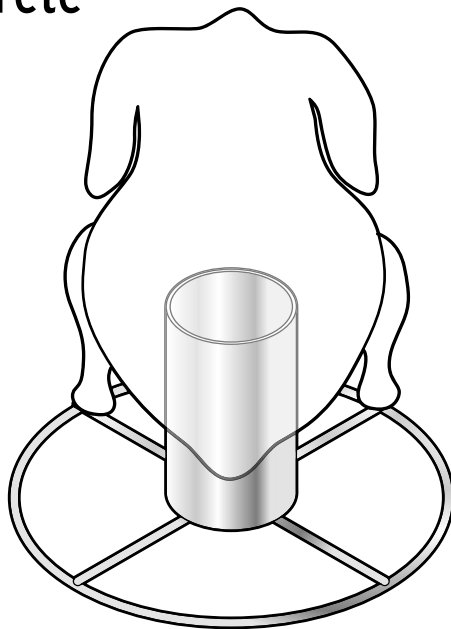


Tchibo

Stojan na grilování kuřete



CS Návod k použití a recept

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 137850AB2X3XIV · 2023-09

Vážení zákazníci,

s Vaším novým stojanem na grilování kuřat upečete kuře rovnoměrně a dokonale - zvenku bude křupavé a uvnitř báječně šťavnaté. Nádobku můžete zcela podle chuti naplnit marinádou nebo pivem.

Stojan na grilování kuřete se hodí pro běžně velké grily (elektrické, plynové a na dřevěné uhlí) s poklopem, může se však používat také v kuchyňské troubě.

V tom případě pod stojan na grilování kuřete umístěte pečicí plech s vyšším okrajem nebo vhodnou nádobu k zachycení vytékajícího tuku.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Bezpečnostní pokyny

- Stojan na grilování kuřete je během používání velmi horký. Když budete stojan na grilování kuřete odnímat z grilu a manipulovat s ním, použijte vždy grilovací rukavice nebo jiný podobný předmět. Nebezpečí popálení!
- Marináda nebo pivo v nádobě na marinádu se také velmi zahřívá. Proto dbejte na to, aby při vyjímání grilovaných potravin nic nevytékalo nebo nestříkalo. Nebezpečí opaření! Udržujte stojan na grilování kuřete rovně.
- Nádobku na marinádu plňte tekutinou pouze tehdy, když je studená. Hrozí nebezpečí vystřikovávání a s ním spojené nebezpečí opaření!
- Pod něj případně postavte grilovací misku. Díky tomu nebude kapat vytékající šťáva přímo na rozžhavené uhlí.

Při používání v troubě:

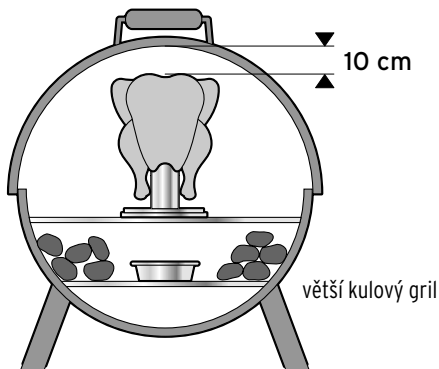
- Stojan na grilování kuřete postavte na rošť trouby a do drážek pod ním zasuňte pečicí plech s vyšším okrajem, případně pod něj postavte vhodnou nádobu na odkapávající tuk.
- Před jídlem zkontrolujte propečené kuřete kuchyňským teploměrem apod. Teplota v mase musí u drůbeže činit 80-85 °C.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- V případě potřeby nechte připálené mastné usazeniny před čištěním odmočit.

Při používání na grilu na dřevěné uhlí:

- Stojan na grilování kuřete pokládejte vždy na rošť - nikdy ne přímo na dřevěné uhlí.

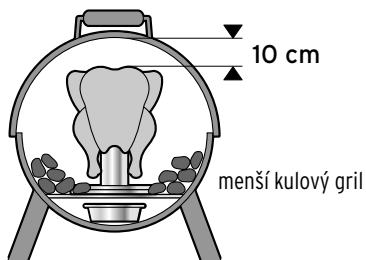
Důležité pokyny pro používání na grilu na dřevěné uhlí

- Stojan na grilování kuřete je vhodný pouze pro dostatečně velké grily s poklopem (např. kulové grily). Aby se kuře na stojanu na grilování kuřete mohlo rovnoměrně propécti, musí být poklop grilu zavřený. Mezi kuřetem a zavřeným poklopem musí být min. 10 cm vzduchová mezera, aby teplo mohlo dostatečně cirkulovat.



- ▷ Postavte stojan na grilování kuřete na rošt grilu.
- ▷ Umístěte dřevěné uhlí na okraji roštu tak, aby vytékající tuk nekapal přímo do rozžhavených uhlíků.
- ▷ Případně vyložte dno grilu hliníkovou fólií nebo pod stojan postavte hliníkovou grilovací misku (pozor: nezablkujte přitom větrací klapky!). Gril tak půjde později lépe vyčistit.

- Doba pečení a stupeň zhnědnutí se mohou výrazně měnit podle modelu grilu, množství dřevěného uhlí, velikosti kuřete atd.
- Proto během pečení kontrolujte stav upečené kuřete, např. kuchyňským teploměrem.



- ▷ Postavte stojan na grilování kuřete na rošt.
- ▷ Umístěte grilovací uhlí na okraj roštu. Používejte pokud možno příhrádky na uhlí, aby se grilovací uhlí a kuře nemohly dostat do kontaktu.
- ▷ Případně vyložte dno grilu hliníkovou fólií nebo pod stojan postavte hliníkovou grilovací misku (Pozor: nezablkujte přitom větrací klapky!). Gril tak půjde později lépe vyčistit.

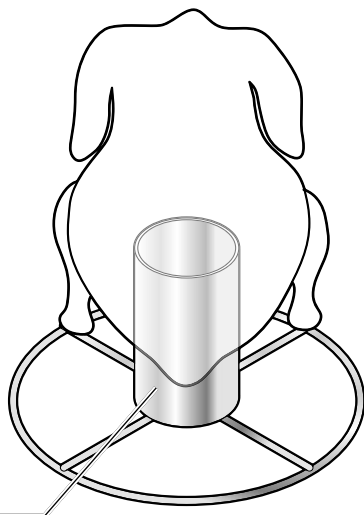
Použití

▷ Stojan na grilování kuřete před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte teplou vodou a běžným prostředkem na mytí nádobí nebo v myčce na nádobí.

1. Naplňte nádobu na marinádu až cca 1 cm pod okraj podle chuti marinádou nebo pivem.
2. Vykuchané, umyté a okořeněné kuře nasadíte na stojan na grilování kuřete, viz obrázek.
3. Stojan na grilování kuřete postavte na grilovací rošt a zavřete poklop grilu.
Přitom bezpodmínečně dodržujte kapitulu „Důležité pokyny pro používání na grilu na dřevěné uhlí“.



Celé kuře se obklopí žárem, a tak se bude rovnoměrně péci zvenčí i zevnitř. Přebytečný tuk odtéká dolů. Tak je toto libové maso plně bílkovin připravováno nízkokaloricky a šetrně zároveň.



nádobu na
marinádu

Grilované kuře s pивní marinádou

Přísady

- 1 kuře (cca 1 kg, připravené ke grilování)
- cca 0,3-0,5 l piva (podle velikosti kuřete)
- 3 snítky tymiánu a/nebo rozmarýnu
- 1-2 stroužky česneku
- 50 ml řepkového oleje
- 1 lžička mleté papriky, sůl, pepř dle chuti

Příprava

1. Kuře zvenku a zevnitř důkladně omyjte a osušte.
2. Do mísy nalejte 100 ml piva. Otrhejte lístky tymiánu. Oloupejte a nadrobno nakrájejte česnek. Tymián a česnek přidejte společně s olejem a mletou paprikou k pivu a dobře promíchejte.
3. Kuře zevnitř a zvenku dobře potřete marinádou, potom osolte a opeřete. Potom nechte kuře minimálně 1 - 2 hodiny marinovat.
4. Do nádoby na marinádu stojanu na grilování kuřete zasuňte 2 snítky rozmarýnu a trochu tymiánu tak, aby snítky kousek vyčnívaly. Naplňte nádobku na marinádu pivem (až cca 1 cm pod okraj). Potom nasuňte marinované kuře na stojan na grilování.

5. Jakmile je grilovací uhlí rozžhavené, postavte stojan na grilování kuřete podle velikosti grilu, případně výšky poklopu uprostřed na rošt grilu a zavřete poklop.
6. Kuře nechte cca 1 - 1,5 hodiny dusit. Čas od času zkontrolujte stav upečení, např. teploměrem.
7. Krátce před dopečením kuřete zvýšte teplotu grilu, aby kůžička kuřete byla krásně křupavá.



Doba pečení a stupeň zhnědnutí se mohou výrazně měnit podle modelu grilu, množství dřevěného uhlí, velikosti kuřete atd. Proto během pečení kontrolujte stav upečení kuřete, avšak ne příliš často, protože jinak by otevřeným poklopem unikalo příliš mnoho tepla.