Žuti se ljuti (jamaican style)

AutorSnježana Drusany

ShareTweetSaveEmail

1

Kako su i kukuruz i piletina žute boje, a marinirani su u tradicionalnom prilično aromatičnom i ljutom spoju začina pod nazivom "jerk" , tako je i naziv ovog jela došao spontano.... Naime, "jerk" je kako sam već navela stil kuhanja izvorno potekao s Jamajke, a radi se o izuzetno aromatičnom spoju začina koji pruža potpunu aromu, slatku, a opet dimljenu i ljutu, koji se ili utrlja direktno u meso ili se radi marinada od maslinovog ulja, meda i začina (npr.) , te meso i povrće treba neko vrijeme odležati u toj marinadi. Kontrast tome daje savršen umak kojem su baza Zvijezda majoneza i panceta.

2

Pripremite umak: sitno nasjeckajte pancetu (špek, slaninu) i popržite na tavi bez dodavanja masnoće. Pržite nekoliko minuta, dok panceta ne postane potpuno hrskava, kao čips. U posudi pomiješajte majonezu, dodajte parmezan, kiselo vrhnje i ohlađenu pancetu koju prethodno možete još malo prstima smrviti. Dio pancete ostavite za ukrašavanje jela. Umak stavite u hladnjak da se dobro ohladi.

3

Pripremite začin "jerk" : u jednakim omjerima pomiješajte luk i češnjak u prahu, dodajte kumin, muškatni oraščić (njega možete dodati svega prstohvat), dimljenu crvenu papriku, piment, cimet , crvenu ljutu papriku, kajenski papar, sol, papar, sušeni peršinov list, timjan, ružmarin i prstohvat smeđeg šećera. Začina ćete dobiti i više nego vam je potrebno za ovo jelo, pa ostatak spremite u staklenku.

4

Pripremite marinadu: pomiješajte dio začina "jerk" s maslinovim uljem i medom , te u tu marinadu stavite pileća krilca i kukuruz, neka se sve dobro obloži, te stavite u hladnjak na nekoliko sati. Kukuruz prethodno prokuhajte cca 20-ak minuta), ohladite i ohlađen stavite u marinadu.

5

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva, protvan za pečenje obložite pek papirom i na to složite kukuruz (u komadu) i pileća krilca, sve prelijte ostatkom marinade i pecite 30 minuta.

6

Serviranje: umak posipajte s nešto pržene pancete i zelenim dijelom mladog luka, kukuruz narežite na ploške, složite pileća krilca uz to . Želite li, servirajte uz ovo jelo malo domaćeg kukuruznog kruha i /ili sezonsku salatu i uživajte u ovom izuzetno aromatičnom jelu. Dobar tek! P.S. količina je dovoljna za 2 osobe.

Žuti se ljuti (jamaican style)

500 g pilećih krilca
2 kom. kukuruza šećerca
90 g Zvijezda majoneze

100 g pancete (špeka, slanine....)
2 jušna žlica parmezana
2 jušna žlica kiselog vrhnja
2 jušna žlica svijetlog meda
maslinovo ulje
luk i češnjak u prahu, kumin, mušk.oraščić, dimljena crvena paprika, sol, papar, sušeni peršinov list i timjan, ružmarin
smeđeg šećera

NAMIRNICE

500 g pilećih krilca
2 kom. kukuruza šećerca
90 g Zvijezda majoneze
100 g pancete (špeka, slanine....)
2 jušna žlica parmezana
2 jušna žlica kiselog vrhnja
2 jušna žlica svijetlog meda
maslinovo ulje
luk i češnjak u prahu, kumin, mušk.oraščić, dimljena crvena paprika, sol, papar, sušeni peršinov list i timjan, ružmarin
smeđeg šećera

Način pripreme

1

Kako su i kukuruz i piletina žute boje, a marinirani su u tradicionalnom prilično aromatičnom i ljutom spoju začina pod nazivom "jerk" , tako je i naziv ovog jela došao spontano.... Naime, "jerk" je kako sam već navela stil kuhanja izvorno potekao s Jamajke, a radi se o izuzetno aromatičnom spoju začina koji pruža potpunu aromu, slatku, a opet

dimljenu i ljutu, koji se ili utrlja direktno u meso ili se radi marinada od maslinovog ulja, meda i začina (npr.) , te meso i povrće treba neko vrijeme odležati u toj marinadi. Kontrast tome daje savršen umak kojem su baza Zvijezda majoneza i panceta.

2

Pripremite umak: sitno nasjeckajte pancetu (špek, slaninu) i popržite na tavi bez dodavanja masnoće. Pržite nekoliko minuta, dok panceta ne postane potpuno hrskava, kao čips. U posudi pomiješajte majonezu, dodajte parmezan, kiselo vrhnje i ohlađenu pancetu koju prethodno možete još malo prstima smrviti. Dio pancete ostavite za ukrašavanje jela. Umak stavite u hladnjak da se dobro ohladi.

3

Pripremite začin "jerk" : u jednakim omjerima pomiješajte luk i češnjak u prahu, dodajte kumin, muškatni oraščić (njega možete dodati svega prstohvat), dimljenu crvenu papriku, piment, cimet , crvenu ljutu papriku, kajenski papar, sol, papar, sušeni peršinov list, timjan, ružmarin i prstohvat smeđeg šećera. Začina ćete dobiti i više nego vam je potrebno za ovo jelo, pa ostatak spremite u staklenku.

4

Pripremite marinadu: pomiješajte dio začina "jerk" s maslinovim uljem i medom , te u tu marinadu stavite pileća krilca i kukuruz, neka se sve dobro obloži, te stavite u hladnjak na nekoliko sati. Kukuruz prethodno prokuhajte cca 20-ak minuta), ohladite i ohlađen stavite u marinadu.

5

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva, protvan za pečenje obložite pek papirom i na to složite kukuruz (u komadu) i pileća krilca, sve prelijte ostatkom marinade i pecite 30 minuta.

6

Serviranje: umak posipajte s nešto pržene pancete i zelenim dijelom mladog luka, kukuruz narežite na ploške, složite pileća krilca uz to . Želite li, servirajte uz ovo jelo malo domaćeg kukuruznog kruha i /ili sezonsku salatu i uživajte u ovom izuzetno aromatičnom jelu. Dobar tek! P.S. količina je dovoljna za 2 osobe.

Žuti se ljuti (jamaican style)
NAMIRNICENačin pripreme