**„Gordon Ramsay: świat na talerzu” - sezon 2.**

Premiera 23 sierpnia o 12.00 na National Geographic

Emisja w każdą niedzielę o 12.00

**ODKRYJ | GUJANĘ**

Gęsta dżungla w Gujanie stanowi część amazońskich lasów deszczowych, w  których poszukiwania składników do codziennych dań zamieniają się w prawdziwą przygodę. ***Pikantny kociołek*** to gujańskie danie narodowe, spopularyzowane przez południowoamerykańskich Indian, często podawane podczas Świąt Bożego Narodzenia i na specjalne okazje. Do jego przygotowania potrzebny jest cassareep (zredukowany i skarmelizowany sok z kassawy) oraz papryczki wiri wiri - drobne i ostre papryczki czereśniowe, które rosną wyłącznie w Gujanie.

**Pikantny kociołek z kurczakiem**

Liczba porcji: 4

MARYNATA DO KURCZAKA

1/2 szklanki oleju roślinnego

2 ząbki czosnku – przeciśnięte przez praskę

2 łyżki startego imbiru

miąższ i sok z 2 pomarańczy

2 gałązki tymianku

sól i pieprz do smaku

2 CAŁE KURCZAKI PODZIELONE NA CZĘŚCI:

4 filety z piersi ze skórą, bez kości

4 udka z kością i skórą

4 pałki z kurczaka z kością i skórą

**Składniki na marynatę połącz w misce i marynuj kurczaka przez przynajmniej 2 godziny. Zachowaj kości kurczaka, które przydadzą się do przygotowania bulionu.**

BULION Z KURCZAKA

900 g kości kurczaka - wykorzystaj kości z zamarynowanego kurczaka

5 marchewek - pokrojonych w grubą kostkę

5 cebul - obranych i pokrojonych na duże kawałki

5 łodyg selera naciowego - pokrojonych na duże kawałki

1 pęczek tymianku - w całości

1 pęczek dymki - cebulki przecięte na pół

4 litry wody

1/4 szklanki oleju roślinnego

PIKANTNY KOCIOŁEK

zamarynowany kurczak - przygotowany zgodnie z opisem powyżej

1 żółta cebula - drobno posiekana

4 ząbki czosnku - pokrojone w plasterki

2,5-centymetrowy kawałek imbiru - obrany i posiekany

5 papryczek wiri wiri- w całości\*

3 laski cynamonu- w całości

3 goździki

1 pomarańcza - otarta skórka i sok

3 gałązki tymianku

120 ml cassareep (soku z kassawy)\*\*

2 litry bulionu z kurczaka

szczypiorek do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA - BULION Z KURCZAKA

1. Rozgrzej olej w dużym garnku i podsmaż kości kurczaka.
2. Dodaj do garnka pokrojone warzywa i tymianek.
3. Kiedy warzywa będą miękkie i przyrumienione, zalej je wodą do ich poziomu. Doprowadź wywar do wrzenia.
4. Gotuj przez chwilę, po czym zmniejsz ogień. Duś przez co najmniej 2 godziny. Bulion powinien mieć złocistożółty kolor.
5. Odcedź wywar z kurczaka. Wyciągnij kości i warzywa.
6. Gotowy, czysty bulion odstaw do dalszego etapu przygotowań potrawy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA - PIKANTNY KOCIOŁEK

1. Na dużej patelni obsmaż kawałki kurczaka, aż się przyrumienią. Zdejmij mięso z patelni, pozostawiając na niej wytopiony z mięsa tłuszcz.
2. Na wciąż gorącą patelnię wrzuć pokrojoną cebulę, imbir, papryczki, skórkę i sok z pomarańczy, tymianek, laski cynamonu oraz goździki. Powoli duś na tłuszczu z kurczaka, aż w pełni uwolni się aromat przypraw.
3. Usmażonego kurczaka dołóż na patelnię. Dodaj sok z kassawy.
4. Na patelnię wlej bulion tak, by przykrył mięso i duś na wolnym ogniu przez przynajmniej 5 godzin. Spróbuj dania i, w razie potrzeby, dopraw je solą i pieprzem.
5. Gotuj kurczaka, aż mięso będzie miękkie i zacznie odchodzić od kości.
6. Przed podaniem udekoruj swój *pikantny kociołek* posiekanym szczypiorkiem.

\* Papryczki wiri wiri możesz zastąpić papryczkami serrano.

\* Cassareep można zastąpić mieszanką 100 ml octu, 2 łyżek melasy i 2 łyżek soku z limonki.