Kurczak w przyprawach dukkah z daktylami, kaparami i oliwkami

Dukkah to egipska przyprawa na bazie posiekanych orzechów i przypraw.

Czas na High: 4-5

Czas na Low: 5-6

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 10-12 udek kurczaka
- 6 ząbków czosnku, posiekanych
- 2 łyżki suszonego oregano
- 3 łyżki czerwonego octu winnego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 120 g oliwek zielonych
- 70 g kaparów, plus 2 łyżki soku
- 8 dużych daktyli Medjool, drylowanych i pokrojonych w paski
- 1 cytryna, otarta skórka
- 2 liście laurowe
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżka melasy
- 100 ml białego wina
- 1 kostka bulionowa z kury
-
- Przyprawa dukkah
- 80 g sezamu
- 2 łyżki nasion kolendry
- 2 łyżki nasion kminku
- 110 g prażonych orzechów laskowych
- 1 łyżka czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1 łyżeczka suszonego posiekanego tymianku
-
- Do serwowania
- 4 łyżki Dukkah
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 1 pietruszka pieczona, posiekana
-

Wykonanie:

Rozgrzej patelnię na średnim ogniu. Dodaj nasiona sezamu, kolendrę, kmin i podgrzewaj, mieszając aż się zrumienią, około 3 minut. Ostudź, a następnie krótko zblenduj wraz z orzechami laskowymi, pieprzami, solą i tymiankiem. Przechowuj w szczelnym pojemniku.

Kurczaka razem ze wszystkimi składnikami, z wyjątkiem białego wina, melasy i kostki bulionowej włóż do miseczki, przykryj folią i wstaw do lodówki na całą noc, a najlepiej na 24 godziny.
Po tym czasie, dodaj ocet, melasę i bulion i delikatnie wymieszaj, aby przykryć całego kurczaka sosem. Całość przełóż do misy wolnowaru Crock-Pot.
Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 5-6 godzin lub High przez 4-5 godzin, aż kurczak będzie miękki.
Gdy kurczak będzie gotowy do podania, włącz grill i ułóż na nim kurczaka, delikatnie przesmaruj musztardą i posyp z wierzchu przygotowaną przyprawą dukkah.
Grilluj przez 2-3 minuty, aż dukkah będzie brązowy, a aromat zostanie uwolniony.
Podczas gdy kurczak się grilluje, wrzuć posiekaną pietruszkę do sosu.
Serwuj z pachnącym kuskusem lub pieczywem pita i dzbanem sosu.