Dukkah cālis koriandra mērcē

6-8 45-60 MIN

Dukkah cālim:

1 vesels cālis
2 ēdamkarotes tomātu pastas
1 ēdamkarote eļļas
2 ķiploka daiviņas, saspiestas
150ml grauzdētu lazdu riekstu
2 ēdamkarotes sezama sēklu
1 ēdamkarote maltu ķimeņu
½ ēdamkarote kaltēta koriandra
½ ēdamkarote sarkano piparu
1 ēdamkarote maltas paprikas
½ tējkarote sāls

Koriandra-jogurta mērcei:

Sula no viena laima
2-3 ēdamkarotes olīveļļas
200ml turku jogurta
1 ķiploka daiviņa, saspiesta
1 sauja koriandra
Čili pēc garšas
Sāls un pipari

Pagatavošana

1. Novietojiet cāli uz dēlīša ar muguru uz augšu. Ar nazi vai šķērēm pārgrieziet to līdz mugurkaula galam. Tad atveriet cāli vaļā kā grāmatu.

2. Sajauciet tomātu pastu, ķiplokus un olīveļļu, un ierīvējiet cāli ar šo mērci.

3. Sagatavojiet dukkah garšvielu maisījumu: lielā piestiņā saberziet lazdu riekstus, sezama sēklas, ķimenes, koriandru, sarkanos piparus, čili pulveri un sāli.

4. Kārtīgi ierīvējiet cāli ar garšvielu maisījumu un atstājiet ledusskapī ievilkties uz pāris stundām.

5. Izņemiet cāli no ledusskapja, lai tas ir istabas temperatūrā.

6. Uzkarsējiet grilu. Grillējiet uz vidējas uguns vispirms ar ādu uz leju aptuveni 15 minūtes. Tad apgrieziet un cepiet vēl aptuveni 15 minūtes, vai kamēr gaļa ir gatava (ilgums būs atkarīgs no grila).

7. Gaļas gatavību var pārbaudīt, iedurot biezākajā vietā. Ja šķidrums, kas iztek no vistas, ir dzidrs, tad vista ir gatava. Izvairieties vistu pārcept.

8. Cāli var cept arī cepeškrāsnī: uzkarsējiet krāsni līdz 200 grādiem (ar ventilāciju). Cepiet cāli krāsnī aptuveni 30 minūtes. Beigās noregulējiet krāsni uz Grila režīmu un atstājiet cāli, lai tas apcepas brūns. Pārbaudiet, vai cālis ir gatavs, tāpat kā iepriekš.

9. Apcepiet grilā arī citronus un dārzeņus, ar kuriem pasniegsiet cāli.

10. Pagatvojiet koriandra-jogurta mērci: samaisiet visas sastāvdaļas (varat izmantot blenderi) un pievienojiet garšvielas pēc garšas. Pasniedziet ar grilēto cāli un dārzeņiem.