Porzeczkowy kurczak z grilla z sosem

Składniki

- 3 ćwiartki z kurczaka
- 2 cebule
- sól, pieprz
- 1/2 szklanki octu winnego
- 7 gałązek koperku
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka bazylii
- 1 i 1/2 szklanki czarnej porzeczki
- 2 łyżki miodu
- 3 łyżki wina czerwonego
- sol, pieprz
- 200 g jogurtu greckiego
- 1 ogórek mały
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżka marynaty porzeczkowej

Sposób przygotowania

Ćwiartki kroję na pół, przekładam do pojemnika, dodaję pokrojoną cebulę, czosnek sprasowany, dolewam ocet winny, solę, pieprzę, dodaję oregano, bazylię, koper pokrojony, mieszam i odstawiam na noc do lodówki. Na drugi dzień porzeczki myję, obieram, przekładam na patelnię, dodaję miód, wino i smażę aż owoce będą miękkie i marynata się zredukuje. Doprawiam solą, pieprzem. Przecieram przez sito. Kurczaka wyjmuję z marynaty i smaruję marynatą porzeczkową. Zostawiam łyżkę marynaty porzeczkowej do sosu tzatziki. Odstawiam kurczaka na godzinę do lodówki. Kurczaka grilluję i podczas grillowania rozsmarowuje pędzlem marynatę co jakiś czas, żeby się nie przypaliła. Sos:\nOgórka ścieram na tarce jarzynowej, odlewam wodę i dodaję do jogurtu. Doprawiam solą, pieprzem, czosnkiem, dodaję koper pokrojony, i porzeczkową marynatę.

- 3 gałązki koperku