
KURCZĘ PIECZONE NA ROŻNIE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1228 razy.

1 brojler (ok. 80 dag)

3 ząbki czosnku

1 pęczek koperku

sól

Kurczę oczyścić , umyć , osuszyć . Czosnek obrać , opłukać , posiekać drobno, rozetrzeć z solą. Koperek umyć , osączyć . Wnętrze jamy brzusznej kurczaka natrzeć rozartym czosnkiem, a następnie włożyć koperek. Powierzchnię tuszki natrzeć także czosnkiem. Jamę brzuszną spiąć szpilkami do drobiu. Przygotowaną tuskę umocować na rożnie, upiec. W czasie pieczenia od czasu do czasu lekko polewać wodą. Upieczoną tuskę zdjąć z rożna, pokrajać , ułożyć na ogrzanym półmisku, obłożyć pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podawać z dodatkiem surówek i warzyw gotowanych. Kurczę pieczone na rożnie można także podawać na zimno z dodatkiem sałatek warzywnych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD