Opiekany kurczak w sosie cytrynowym

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1364 razy.

Kuchnia turecka
1 kurczak podzielony na ćwiartki
sól i pieprz do smaku
1-2 roztarte ząbki czosnku
sok z połowy cytryny lub 3 łyżki soku z rabarbaru
oliwa lub masło

Sos :
1 łyżka soku z cytryny lub rabarbaru
2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego
1/2 łyżeczki zmielonej gorczycy (dowolnie)
1 łyżeczka posiekanego świeżego tymianku lub 1/2 łyżeczki suszonego
sól i pieprz do smaku

1. Sól, pieprz, sok i czosnek wymieszać na pastę.
2. Natrzeć pastą kawałki kurczaka, odstawić na 2-3 godz.
3. W małym garnuszku wymieszać sok, oliwę, dodać sól, gorczycę; pieprz, tymianek i gotować na małym ogniu przez 2 min.
4. Kurczaka posmarować oliwą lub masłem i piec na ruszcie elektrycznym w temperaturze około 200oC.
5. Podczas pieczenia kilkakrotnie obrócić kurczaka, polewać sosem Piec na złoty kolor.
6. Podawać z frytkami lub ryżem ugotowanym na sypko i mieszana sałatka.
Proporcje dla 2-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD