

---

# Opiekany kurczak w sosie cytrynowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1233 razy.

## Kuchnia turecka

1 kurczak podzielony na 6 wiatki  
sól i pieprz do smaku  
1-2 rozrte zębki 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 gorzycy (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, gorzycę; 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