
KURCZĘ PIECZONE AU NATUREL

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1247 razy.

1 brojler (ok. 80 dag)
sól czosnkowa
1 pęczek naci pietruszki

Tuszkę oczyścić , umyć , osuszyć . Natrzeć solą czosnkową na powierzchni i wewnątrz jamy brzusznej. Pietruszkę umyć , osączyć , włożyć do wnętrza jamy brzusznej kurczaka razem z odkrajanymi skrzydełkami. Spiąć szpilkami do drobiu. Umocować nóżki, wkładając je w otwory utworzone przez nadcięcia w dole jamy brzusznej. Uformowaną tuskę ułożyć w brytfannie i wstawić do nagrzanego piekarnika lub upiec w prożiu. Pod koniec podać wrzącą wodą. Upieczonego kurczaka pokrajać na porcje, ułożyć na ogrzanym półmisku. Podawać z dodatkiem ziemniaków pieczonych (1-2 na porcję) i z surówkami lub warzywami gotowanymi podawanymi na gorąco albo na zimno. Kurczę pieczone au naturel można także podawać na zimno z dodatkiem sałatek z warzyw.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD