
KURCZĘ "ZIOŁOWE" PIECZONE W FOLII

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

1 brojler (ok. 80 dag)

4 łyżki umytych, drobno posiekanych świeżych liści przypraw ziołowych (lubczyk, bazylija, melisa, estragon)

3 ząbki czosnku

sól

pieprz

Kurczę oczyścić , umyć , natrzeć wyciśniętym przez praskę czosnkiem i połową posiekanych liści roślin przyprawowych. Resztę przypraw umieścić wewnątrz jamy brzusznej. Oprószyć tuskę solą i pieprzem wewnątrz i na powierzchni. Do wnętrza jamy brzusznej włożyć odkrajane skrzydełka, spiąć szpilkami do drobiu. Przygotowaną tuskę owinąć folią aluminiową, ułożyć na ruszcie piekarnika i upiec. Gotową tuskę wyjąć z folii, pokrajać na porcje, ułożyć na ogrzanym półmisku, obłożyć pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podawać z dodatkiem zielonej sałaty lub surówki ze świeżych ogórków. Kurczę pieczone w folii można także podawać na zimno z dodatkiem sałatek z warzyw.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD