KURCZĘ PIECZONE Z JABŁKAMI

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1345 razy.

1 brojler (ok. 80 dag)
1 łyżka mieszanych przypraw ziołowych (szałwia, estragon, majeranek, bazylia)
3 ząbki czosnku
sól
30 dag jabłek

Kurczę oczyścić , umyć , osuszyć . Odkrajać skrzydełka. Czosnek obrać , opłukać , posiekać , rozetrzeć z solą, wymieszać z rozkruszonymi suszonymi ziołami lub z umytymi, drobno posiekanymi listkami świeżych ziół. Przygotowaną mieszaniną natrzeć wnętrze jamy brzusznej i powierzchnię tuszki. Pozostawić na kilkanaście minut. jabłka (antonówka, papierówka, reneta) umyć , obrać , pokrajać w cząstki, wykrawając gniazda nasienne. Przygotowane jabłka i odkrajane skrzydełka włożyć do jamy brzusznej kurczaka, spiąć szpilkami do drobiu. W dole jamy brzusznej (po obu stronach) przekrajać skórę. Nóżki umocować w tych przecięciach. Uformowaną tuszkę ułożyć w brytfannie, wstawić do nagrzanego piekarnika. Zrumienić , a następnie dopiekać przy zmniejszonym dopływie ciepła. W czasie dopiekania podlewać wrzącą wodą. Upieczoną tuszkę pokrajać na porcje. Jabłka wyjąć . Porcje ułożyć na ogrzanym półmisku, obłożyć jabłkami i pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcje). Podawać z dodatkiem surówek z zielonej sałaty, cykorii lub ze świeżych ogórków. Kurczę pieczone z jabłkami można także podawać na zimno z dodatkiem sałatek warzywnych.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD