
KURCZAKI PIECZONE Z JABŁKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

3 niewielkie kurczaki
75 dag jabłek
1 szklanka wytrawnego białego wina
10 dag smalcu
6 łyżek oliwy
1 ząbek czosnku
cynamon
ostra papryka
nacięta pietruszka
sól

Kurczaki podzielić na połówki, umyć, osuszyć, natrzeć solą. Smalec zetrzeć ze szczyptą cynamonu i 1/2 łyżeczki ostrej papryki, wymieszać z posiekany drobno czosnkiem i nacięta pietruszki. Uzyskaną masą posmarować kurczaki po obu stronach. Połówki kurczaka ułożyć w ogniotrwałym naczyniu, skropić z wierzchu oliwą i wstawić piekarnika (175 o C). Piec, często polewając wytopionym tłuszczem i sosem, obracając parokrotnie na obie strony. Gdy mięso będzie prawie miękkie, włożyć do naczynia jabłko (bez skórki i podzielone na ćwiartki). Gdy jabłko będą już uduszone, wyjąć danie z piekarnika i poleać szklanką wina, a następnie wstawić jeszcze na 1 min. do pieca. Podawać zaraz po przygotowaniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD