

---

# KURCZAKI PIECZONE Z JABŁKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 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 posiekanym drobno czosnkiem i nacięta pietruszka. Uzyskaną masą posmarować kurczaki po obu stronach. Połówki kurczaka ułożyć w ogniotrwałym naczyniu, skropić z wierzchu oliwą i wstawić piekarnika (175 °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 będzie już udużone, 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