
Kura z rusztu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2525 razy.

1 kura,

zielenina,

5 dag masła,

5 dag ketchupu,

sól, pieprz

Oczyszczoną kurę lub kurczętą umyć , założyć skrzydła na grzbiet, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Zieleninę opłukać , włożyć do tuszek, związać nogi. Następnie ułożyć na ruszcie, polać masłem i upiec w silnie nagrzanym piekarniku. W czasie pieczenia polewać wytopionym tłuszczem i ketchupem. Po upieczeniu pokroić na porcje usuwając zieleninę. Podawać z frytkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>