Kurczak po kantońsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6397 razy.

1 kurczak (1 kg),

1 kg soli gruboziarnistej

Sprawionego i wymytego kurczaka dobrze wytrzeć i powiesić na 1 godzinę w przewiewnym miejscu, aby wysechł. Do garnka wsypać sól, przykryć i pozostawić na małym ogniu. Gdy sól będzie bardzo gorącą, zrobić w niej otwór, w który włożyć kurczaka szyja na dół i przysypać solą w taki sposób, aby był widoczny tylko koniec kupra, piec ok. 90 min. w piekarniku na małym ogniu. Przed podaniem ostrożnie rozbić skorupę soli i wyjąć ładnie zrumienionego kurczaka o chrupiącej skórce.

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

Kilogram soli to chyba za malo?? jak zakopac kilowa kure w takiej malej ilosci soli. Na wszelki wypadek nie bedziemy probowac:)

Nadesłał(a):Agnieszka i Marcin 2006-01-06 21:01:55

Kurczak po kantońsku to troche inna bajka ;)
Nadesłał(a):Kuba <aubhfiab@o2.pl> 2010-11-10 19:11:35