
Kurczak z cytryną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2340 razy.

1 kurczak (ok. 1 kg),

sok z 2 cytryn,

starta skórka cytrynowa,

1-2 łyżki oleju do smażenia,

sól, pieprz

Kurczaka opłukać , osuszyć , podzielić na 4 części, natrzeć solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć części na złoty kolor. Każdy kawałek ułożyć na dość dużym kwadracie folii aluminiowej, skropić sokiem z cytryny i zawinąć w folie, jak w becik. Pakiety z kurczakiem włożyć na blachę do średnio nagrzanego piekarnika i piec 40 min. Wyjąć , usunąć folie, posypać kurczaka skórką cytrynową i włożyć jeszcze na 10 min. do piekarnika, aby się przyrumienił.

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