
Kurcze w miodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2687 razy.

1 kurcze,

4 ząbki czosnku,

1 szklanka oliwy,

2 cebule,

1 marchewka,

2 łyżki octu lub soku z cytryny,

1 szklanka białego wytrawnego wina,

10 ziaren pieprzu,

3 łyżki miodu

sól

Obrać czosnek i cebulę, pokroić na plasterki. Marchewkę oczyścić, umyć, pokroić drobno. Wymieszać oliwę z winem i octem (lub sokiem z cytryny), dodać cebulę, czosnek, marchewkę, pieprz. Zalać tą marynatą kurczaka w garnku, pozostawić na 2 godz, obracając co jakiś czas. Następnie wyjąć kurczaka, odsączyć, nadziać na rożen i piec obracając. Rozpuścić miód w małej ilości marynaty i polewać nim drób w czasie pieczenia wiele razy. Po około 1-3/2 godz. kurczak będzie upieczony, ma złocistą skórkę i jest lekko chrupiący.

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