
Kurczak po bułgarsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2998 razy.

kurczak,

3 kubki jogurtu naturalnego,

8 ząbków czosnku,

2-3 łagodne zielone papryczki,

cytryna,

pęczek natki,

20g masła,

sól i pieprz,

Paprykę oczyścić , pokroić w drobne krążki. Czosnek obrać , posiekać . Jogurt zmiksować z sokiem z cytryny, solą, pieprzem, dodać paprykę, czosnek. Kurczka umyć , nakłuć dość głęboko udka i białe mięso na piersi. Włożyć do brytfanny, zalać sosem jogurtowym. Pozostawić na noc.

Brytfannę podgrzać , wsypać posiekaną natkę, pozostawić

na chwilę by przyschła. Kurczaka wyjąć z marynaty, odsączyć . Marynatę przelać do brytfanny z natką, zagotować . Włożyć mięso, dusić 5 minut, odwrócić , dusić kolejne 5 minut.

Mięso przełożyć do posmarowanego masłem naczynia

żaroodpornego, piec 40-45 minut w temperaturze 250 stopni C. Na 5 minut przed końcem gotowania wlać sos jogurtowy.

Kurczka podawać w naczyniu, w którym był pieczony.