Kurczak z czterdziestoma zębami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2687 razy.

Jest to potrawa intensywna, w smaku i zapachu, troche ostra, bardzo pyszna.

Bierze sie wiekszego kurczaka, nacina sie male otworki nozem i nadziewa zabkami czosnku przekrojonymi wzdluz na 3-4 czesci. Powinno sie zuzyc 40 zabkow na calego kurczaka. Nastepnie nalezy calego kurczaka nasmarowac dobra oliwa, posypac sola i pieprzem na zewnatrz i w srodku, i umiescic w malej brytfance. Zalac woda do 1/3 glebokosci, przykryc i piec 2 godziny w srednim piekarniku. Odwrocic piersia na dol po godzinie. Sprawdzac poziom wody od czasu do czasu. Czosnek podczas pieczenia traci ten surowy zapach i staje sie wrecz slodkawy. Najlepiej podawac z sosem wlasnym i ziemniakami puree.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Moja mama kiedys czesto piekla kurczaka w misce. Na siedzaco. Calego kurczaka (zabitego i oprawionego) nabijala otworkiem po wypartroszeniu na sloik z woda. Calosc do miski (dosc sporej) z woda i razem wszystko do piekarnika. Kurczak wtedy jest bardziej soczysty. Nie jest wyschniety. Jedyna wada to piekarnik, ktory jest caly opryskany tluszczem . Trzeba go wiec porzadnie myc :-(Ale kurczk mniam. :-))

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>

Niedawno widzialem w telewizji (seria "Dania do podania") inna wersje tych 40 zabkow... . Otoz kurczaka _nadziewa_ sie tymi (czterdziestoma !) zabkami czosnku, ale nie przekrojonymi tylko calymi. Potem j.w., albo inaczej (jak kto lubi).

From: Tuptuś <olex@writeme.com>