
Kurczak z czterdziestoma zębami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2633 razy.

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

Bierze się większego kurczaka, nacina się małe otworki nożem i nadziewa ząbkami czosnku przekrojonymi wzdłuż na 3-4 części. Powinno się zużyć 40 ząbków na całego kurczaka. Następnie należy całego kurczaka nasmarować dobrą oliwą, posypać solą i pieprzem na zewnątrz i w środku, i umieścić w małej brytfance. Zalać wodą do 1/3 głębokości, przykryć i piec 2 godziny w średnim piekarniku. Odwrócić pierś na dół po godzinie. Sprawdzać poziom wody od czasu do czasu. Czosnek podczas pieczenia traci ten surowy zapach i staje się wręcz słodkawy. Najlepiej podawać z sosem własnym i ziemniakami puree.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Moja mama kiedyś często piekla kurczaka w misce. Na siedząco. Całego kurczaka (zabitego i oprawionego) nabijała otworkiem po wypartroszeniu na słoik z wodą. Całość do miski (dość sporej) z wodą i razem wszystko do piekarnika. Kurczak wtedy jest bardziej soczysty. Nie jest wyschnięty. Jedyną wadą to piekarnik, który jest cały opryskany tłuszczem. Trzeba go więc porządnie myć :(Ale kurczak mniemam. :-))

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>

Niedawno widziałem w telewizji (seria "Dania do podania") inną wersję tych 40 ząbków... . Otoż kurczaka _nadziewa_ się tymi (czterdziestoma !) ząbkami czosnku, ale nie przekrojonymi tylko całymi. Potem j.w., albo inaczej (jak kto lubi).

From: Tuptuś <olex@write.me.com>