
Kurczak po wiejsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3002 razy.

kurczak średniej wielkości,

350g dość twardych winnych jabłek,

łyżeczka masła,

sól i pieprz,

Kurczaka umyć , podzielić na części, obsmażyć w maśle.

Jabłka obrać , pokroić w plastry, ułożyć w wieńiec w

żaroodpornym naczyniu. Zrumienione mięso przełożyć do naczynia z jabłkami, układając w środku wieńca z jabłek. Mięso można również przykryć kilkoma plasterkami jabłek. Mocno posypać solą i pieprzem.

Piekarnik rozgrzać do temperatury 200 stopni C, wstawić

kurczaka. Piec około 30 minut do miękkości.

Tę potrawę można przygotować wcześniej i podgrzać

w temperaturze 250 stopni C, 15 minut przed podaniem.