
Kurczak elegancki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3482 razy.

1 kurczak

3 łyżki miodu

2 łyżki świeżego lub 3 sproszkowanego imbiru

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

Nadzienie

2 szklanki ugotowanego ryżu

garsc chińskiej kapusty posiekanej na kawałki wielkości palca

garsc pieczarek

1 łyżka imbiru

1 łyżeczka oleju sezamowego

1 łyżka sojowego sosu

1 łyżeczka pieprzu

Miod, sol, pieprz i imbir wymieszać, połowa mieszanki nasmarować kurczaka wewnątrz i na zewnątrz. Wszystkie składniki nadzienia wymieszać, nadziać kurczaka. Ułożyć w naczyniu do zapiekania z pokrywą lub folią. Zakryć szczelnie.

Piec w bardzo gorącym, nagrzanym piecu 230C/450F przez 30 minut. Odkryć i nasmarować z wierzchu reszta miodowej mieszanki. Zakryć i piec w 180C/350F przez 30 min. Odkryć i piec 10-15 min. dłużej, aż zbrązowieje.

Smacznego.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)