
Pieczony kaplon, kogut lub kura

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5209 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kaplon, kogut lub kura (ok. 3 kg),

50 g masła anchois,

2 łyżki tartej bulki,

2 łyżki majeranku,

1 peczek zielonej pietruszki,

sol, pieprz,

masło do posmarowania formy.

1. Kaplona natrzec z zewnątrz i wewnątrz majerankiem wymieszanym z solą i pieprzem. Uformować do pieczenia. Do środka włożyć peczek zielonej pietruszki.

Naciecia na brzuchu zaszyć albo spiąć szpilkami. Odstawić na godzinę w chłodne miejsce, następnie przelozyc do formy wysmarowanej masłem, na piersiach

ptaka ułożyć kawałki masła anchois i piec w piekarniku nagrzanym do temp.

200°C ok. 2 godz. Pod koniec pieczenia posypać tartą bułką. Można też obłożyć kaplona masłem i owinąć folią aluminiową. Pod koniec pieczenia odwinąć z

folii, posypać tartą bułką, ewentualnie polać śmietaną i piec do zrumienienia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)