
Soczysty kurczak

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3063 razy.

Składniki na 4 porcje:

1 sprawiony kurczak (ok. 1,2 kg)

4 średnie kolby kukurydzy

1 seler naciowy (ok. 50 dag)

50 dag śliwek

1 szklanka rosołu (instant)

1 łyżka margaryny

sól,

biały pieprz,

curry

Kurczaka opłukać , a następnie osuszyć . Zmieszać odrobinę soli z curry i białym pieprzem, dokładnie natrzeć kurczaka. Związać nitką udka i skrzydełka, ułożyć kurczaka na blasze. Podać łyżką roztopionego tłuszczu, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika. Piec 50-60 minut w temperaturze 200 stopni C. Oczyszczyć i dobrze opłukać kolby kukurydzy, pokroić w niezbyt grube plastry. Oczyszczyć i umyć selera naciowego, a następnie pokroić na kawałki długości 2-3 cm. Umyć śliwki, przekroić na połówki, usunąć pestki. Wyłożyć warzywa i śliwki na blachę w połowie czasu pieczenia mięsa. Posypać pieprzem, podać szklanką rosołu. Jeśli chcemy, aby sos z pieczenia był jeszcze bardziej pikantny, można doprawić go dodatkowo odrobiną curry. Podawać upieczonego kurczaka ze świeżym białym pieczywem (np. bagietką).