

---

# Kurczak pieczony 2

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4404 razy.

Kurczaki i indyki robie tak (z powodzeniem):

Kawalki jabłek (lub gruszek) oklejamy solą i pieprzem (duzo) i nadziewamy tym zwierza.

Pieczemy (ca 225 C) az sie przyrumieni z gory. Obracamy i wtedy dolewamy pol szklanki wody (moze byc rosol). gdy druga strona ma dobry kolor wyjmujemy i pakujemy w (szeroka) folie aluminiowa bardzo szczelnie. Zmniejszamy temperature (ca 160 C) i trzymamy dowolnie dlugo. Wydaje mi sie nawet iz im dluzej - tym lepszy.

Pozdrowienia,

PS. moja ciocia poleca natrzec sola wewnatrz i z zewnatrz dzien przed pieczeniem.

A.

From: root@igbhpse.epfl.ch (Andrzej KULIK)