kurcze pieczone Au Naturel

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

kurcze pieczone Au Naturel

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- brojler (ok. 80 dag) - 1 szt.
- sól czosnkowa - 1 szczypta(y)
- naci pietruszki - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Tuszkę oczyszczamy, myjemy, osuszamy. Nacieramy solą czosnkową na powierzchni i wewnątrz jamy brzusznej. Pietruszkę myjemy, osączamy, wkładamy do wnętrza jamy brzusznej kurczaka razem z odkrajanymi skrzydełkami. Spinamy szpilkami do drobiu. Mocujemy nóżki, wkładając je w otwory utworzone przez nadcięcia w dole jamy brzusznej. Uformowaną tuszkę układamy w brytfannie i wstawiamy do nagrzanego piekarnika lub pieczemy w prodiżu. Pod koniec podlewamy wrzącą wodą. Upieczonego kurczaka kroimy na porcje, układamy na ogrzanym półmisku. Podajemy z dodatkiem ziemniaków pieczonych (1-2 na porcję) i z surówkami lub warzywami gotowanymi podawanymi na gorąco albo na zimno. Kurczę pieczone au naturel możemy także podawać na zimno z dodatkiem sałatek z warzyw.

Smacznego!