Kurczak z pomarańczą

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kurczak z pomarańczą

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Średni kurczak, cebula. 2 listki laurowe, 3 goździki, -
- łyżka miodu, szklanka czerwonego wytrawnego wina -
- 2 pomarańcze, pól łyżeczki mielonego imbiru, sól. -

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka umyć, osuszyć ściereczką, natrzeć solą i imbirem, skropić sokiem z jednej pomarańczy i odstawić w chłodne miejsce na 1 godz. W tym czasie ugotować podroby w małej ilości wody z dodatkiem cebuli, goździków i listków laurowych. Pomarańczę umyć dokładnie szczoteczką w gorącej wodzie i włożyć w całości do wnętrza tuszki kurczaka. Umieścić w brytfance i wstawić (bez tłuszczu) do gorącego piekarnika. Po 10 min. kurczaka posmarować miodem i piec dalej aż się pięknie przyrumieni, podlewając często kilkoma łyżkami wina (zimnego).

Czas pieczenia wynosi 60-80 min. Po upieczeniu wyjąć pomarańczę, zdjąć skórkę, miąższ przetrzeć przez sito, dodać do sosu z pieczenia i połączyć z ugotowanymi i przetartymi przez sito podrobami. Kurczaka podać na półmisku, obłożonego drobnymi frytkami lub grzankami. Sos podać osobno w sosjerce

Pulpecik.pl