

KURCZAK AROMATYCZNY

Wpisany przez Administrator
poniedziałek, 10 września 2007 20:36 -

1 kurczak, po kilka gałązek : bazylii, tymianku, kolendry, rozmarynu, 4 ząbki czosnku, sok i skórka z 1 cytryny, 1/2 szklanki wermutu, oliwa, sól pieprz

Umytego i osuszonego kurczaka natrzeć z zewnątrz i wewnątrz solą, pieprzem, sokiem i skórką otartą z cytryny. We wnętrzu włożyć zioła związane w pęczki i czosnek. Całą tuskę posmarować oliwą, ułożyć w brytfance i wstawić do gorącego piekarnika. Po 15 minutach zmniejszyć nieco płomień, poleć wermutem i piec jeszcze ok. 40 minut. Znakomity z sałatką z pomidorów.