

kurczę pieczone z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

kurczę pieczone z jabłkami

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- brojler (ok. 80 dag - 1 szt.
- mieszanych przypraw ziołowych (szałwia, estragon, majeranek, bazylia) - 1 łyżka(i)
- czosnku - 3
- sól - 1 szczypta(y)
- jabłek - 30 dag

Etapy przyrządzania:

1. kurczę oczyszczamy, myjemy, osuszamy. Odkrajamy skrzydełka. Czosnek obieramy, płuczemy, siekamy, rozcieramy z solą, mieszamy z rozkruszonymi suszonymi ziołami lub z umytymi, drobno posiekanymi listkami świeżych ziół. Przygotowaną mieszaninę nacieramy wewnątrz jamy brzusznej i powierzchnię tuszki. Pozostawiamy na kilkanaście minut. jabłka (antonówka, papierówka, renetą) myjemy, obieramy, kroimy w części, wykrawając gniazda nasienne. Przygotowane jabłka i odkrajane skrzydełka wkładamy do jamy brzusznej kurczaka, spinamy szpilkami do drobiu. W dole jamy brzusznej (po obu stronach) przekrajamy skórę. Nóżki mocujemy w tych przecięciach. Uformowaną tuszkę układamy w brytfannie, wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Zrumieniamy, a następnie dopiekamy przy zmniejszonym dopływie ciepła. W czasie dopiekania podlewamy wrzącą wodą. Upieczoną tuszkę kroimy na porcje. Jabłka wyjmujemy. Porcje układamy na ogrzonym półmisku, obkładamy jabłkami i pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podajemy z dodatkiem surówek z zielonej sałaty, cykorii lub ze świeżych ogórków. Kurczę pieczone z jabłkami możemy także podawać na zimno z dodatkiem sałatek warzywnych.

Smacznego!