

Kura pieczona w glinie na ognisku

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Nie oskubaną oblepiamy dość grubo gliną,

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kura - 1 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- glina - kilka kg
- kamienie - kilka kg
- drewno - kilka kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Z kury usuwamy wnętrzności, płuczemy wnętrze i nacieramy solą. Nie oskubaną oblepiamy dość grubo gliną, układamy na kamieniach i pod nimi rozpalamy ogień. Po 1 godz. glinę obtłuc (odejdzie z piórami) i - pieczone gotowe. W ten sam sposób możemy też przygotować świeżo złowioną rybę; do wewnątrz jamy brzusznej daje się trochę posiekanego selera, kilka gałązek kopru i jagód jałowca. Rybę pieczemy przez 15-20 min.

Smacznego!

