

PIECZONY KURCZAK

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



OK

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- cytryna - 1 szt.
- masło - 20 g
- oregano - szczypta(y)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Wyciskamy sok z cytryny i nacieramy nim kurczaka na zewnątrz i od środka. Solimy, pieprzymy i posypujemy oregano. Zawijamy nogi i smarujemy całego kurczaka masłem. Położyć kurczaka na siatce z piekarnika, żeby sok ściekał do naczynia pod spodem. Piec kurczaka 1 godz w 190 stopniach. Cały czas polewając sokiem, żeby nie wysechł. W razie czego obracamy kurczaka. Wyciągamy kurczaka. Do zebranego soku, wsypujemy sól, pieprz, wlewamy trochę wody i robimy sos.

Kurczak kg □ pieczenie □ □ temperatura
500 gr □ □ 1 do 1 ¼ h □ □ 180
1,200-1.400 □ □ 1 do 1 ¼ h □ □ 190
1,500-2 □ □ 1 ¼ do 2 h □ □ 190
2,200-2,500 □ □ 1 ½ do 2 h □ □ 190

podajemy z makaronem lub ziemniakami