

Kurczę pieczone na rożnie

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Na szybko.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- brojler - 1 szt.
- czosnek - 3
- koperek - 1 szt.
- sól - 1

Etapy przyrządzania:

1. Kurczę oczyszczamy, myjemy, osuszamy. Czosnek obieramy, płuczemy, siekamy drobno, rozcieramy z solą. Koperek myjemy, osączamy. Wnętrze jamy brzusznej kurczaka nacieramy roztartym czosnkiem, a następnie wkładamy koperek. Powierzchnię tuszki nacieramy także czosnkiem. Jamę brzuszną spinamy szpilkami do drobiu. Przygotowaną tuszkę mocujemy na rożnie, pieczemy. W czasie pieczenia od czasu do czasu lekko polewamy wodą. Upieczoną tuszkę zdejmujemy z rożna, kroimy, układamy na ogrzonym półmisku, obkładamy pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję).

Smacznego!

Jak podawać?

Podajemy z dodatkiem surówek i warzyw gotowanych. Kurczę pieczone na rożnie możemy także podawać na zimno z dodatkiem sałatek warzywnych.