

Kura pieczona

Przepis dodany przez użytkownika gazela



Bardzo smaczny i soczysty kurczak o ziołowym aromacie

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kura - 1 szt.
- czosnek - 2
- seler lub pietruszka - kilka listków
- szalwia - 1 łyżeczka(i)
- przyprawa do kurczaka - 1 szczypta(y)
- sól - do smaku
- olej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kurę oczyścić i umyć, osuszyć. Listki selera umyć, drobno posiekać i wymieszać z pokruszoną szalwią, roztartym czosnkiem i solą. Przygotowaną mieszaninę natrzeć wewnątrz jamy brzusznej kury, a z wierzchu tuszkę osolić, posypać przyprawą do kurczaka. Ułożyć w wysmarowanej olejem brytfannie, wstawić do nagrzanego piekarnika, zrumienić i upiec. Po ok 40 min obrócić kurę piersią do góry i piec jeszcze przez ok 30min aż skórka będzie złota. Następnie zmniejszyć temperaturę. Po upieczeniu podzielić kurę na porcję. Podawać.