

kurczę \\\\"ziołowe\\\\" pieczone w folii

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

kurczę &ziołowe& pieczone w folii

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- brojler (ok. 80 dag) - 1 szt.
- umytych, drobno posiekanych świeżych liści przypraw ziołowych (lubczyk, bazylia, melisa, estragon) - 4 łyżka(i)
- czosnku - 3
- sól - 1 szt.
- pieprz - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Kurczę oczyszczamy, myjemy, nacieramy wyciśniętym przez praskę czosnkiem i połową posiekanych liści roślin przyprawowych. Resztę przypraw umieszczamy w środku. Oprószamy tuszkę solą i pieprzem wewnątrz i na powierzchni. Do wnętrza wkładamy poodkrajane skrzydełka, spinamy szpilkami do drobiu. Przygotowaną tuszkę owijamy folią aluminiową, układamy na ruszcie piekarnika i pieczemy. Gotową tuszkę wyjmujemy z folii, kroimy na porcje, układamy na ogrzonym półmisku, obtaczamy pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podajemy z dodatkiem zielonej sałaty lub surówki ze świeżych ogórków. Kurczę pieczone w folii możemy podawać na zimno z dodatkiem sałatek z warzyw.

Smacznego!