

Pieczony kurczak z rosołu



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

kurczak z rosołu 1 kg

Dodatkowo

rosół

przyprawa do kurczaka 1/2 opakowania

Bułka tarta klasyczna Prymat 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowanego kurczaka należy dokładnie obtoczyć w przyprawach wymieszanych z bułką tartą i następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego.

(Bez różnicy, czy kurczak będzie bezpośrednio z rosołu, czy spędzi noc w lodówce.)

Całość zalać rosołem i wstawić do rozgrzanego piekarnika.

(Rosół powinien sięgać mniej 1/3 wysokości mięsa.)

Piec około 25-30 minut w 180 stopniach, aż skórka będzie zarumieniona.