

Kurczak na soli



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak - 1 szt. cały

2 kg soli najlepiej kamienna

papryka

czosnek

pieprz

inne ulubione przyprawy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bierze się jednego kuraka czysci, przyprawia byle nie za bardzo solą, tylko raczej pieprzem, papryką i czosnkiem lub tym co kto lubi.. można dać ziół do środka. na dno garnka, patelni, brytfanki wysypuje się 2 kg soli i kładzie ostrożnie kurczaka, pamiętając żeby absolutnie go już nie ruszać bo inaczej sól się przyklei do niego i będzie skóra słona okropnie. kurczaka na godzinę (lub więcej w zależności od wielkości) wkładam do piekarnika nagrzanego na 180st. i tyle.. kurczak się przepieknie upiecze, będzie soczysty. sól przeniknie do niego na tyle że będzie wystarczająco przyprawiony i wilgotny bo sól zatrzymuje wodę. tłuszcz za to stopi się do soli tworząc skorupę. kurczaka pokroić i gotowe. sól wyrzucić... i nie przejmować się krzykami meza, dzieci a szczególnie tesciowej że zmarniesz kurczaka bo przecież będzie słony ;) niestety zdjęcia nie są za piękne, bo robił je mąż komórką zamiast aparatem pod moją nieobecność (potem jak wróciłam już był nadjeżdżony więc nie było co robić) więc nie oddają prawdziwego koloru i smaku kuraka... ale zapewnieniem że jest warto.. przepis sprzedany wielu osobom (sama też go jakieś 2 lata temu odkupiłam od koleżanki) i się sprawdza;) Tę samą metodą można robić podobno ryby ale jeszcze nie próbowałam.