

Kurczak - przygotowanie tuszki do pieczenia



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duży kurczak, sprawiony i oczyszczony dokładnie	1
ulubione przyprawy	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka piezonego lubią wszyscy, ale czy wszyscy wiedzą jak go przygotować do pieczenia?

Tuszkę kurczaka, kupujemy wypatroszoną i oczyszczoną z piór, myjemy dokładnie w zimnej wodzie. Osuszamy i wycieramy ręcznikami papierowymi. Kładziemy grzbietem do góry i zawijamy końce skrzydełek (1/3) do środka i ku górze (patrz - foto) aby zabezpieczyć je przed przypaleniem. Odcinamy cały kuper albo przynajmniej \"guzek\" przy odbycie. Szyjkę, jeśli ktoś lubi, zostawiamy albo odcinamy. Kurczaka nacieramy w środku i z wierzchu solą oraz ulubionymi przyprawami - tymiankiem, czosnkiem, pieprzem, papryką...i odkładamy na min. 1 godz.. Przed włożeniem tuszki do piekarnika związujemy końce nóżek nicią kuchenną. Tuszkę układamy na natłuszczonej blaszce lub w brytfance piersią do góry. Możemy posmarować ją roztopionym masłem albo olejem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika (220 st. C) po 10 min. zmniejszamy temperaturę do 180 st C, podlewamy 1 szkl. wody i pieczemy ok. 1,5 godziny co jakiś czas polewając wytworzonym sosem (ew. dolewamy wody)- tuszka o wadze ok. 1,8-2 kg. Przed pokrojeniem tuszka powinna odpocząć poza piekarnikiem ok. 10 min. aby podczas porcjowania nie wyciekły soki z mięsa.