

Kurczę tymiankowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tuszką kurczaka, ok. 2 kg	1
łyżeczki soli	2
łyżki suszonego tymianku	3
łyżeczki czosnku granulowanego	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuszkę z kurczaka (kupujemy sprawioną) myjemy dokładnie i osuszamy papierowymi ręcznikami. Nacieramy solą i posypujemy czosnkiem oraz tymiankiem - także z środka. Kładziemy kurczaka na piersiach i skrzydełka zginamy do środka i ku górze - tak aby końcówkę wywinąć na wierzch. Następnie odwracamy tuszkę i związujemy końce nóżek. Przyprawionego kurczaka odstawiamy na 1-2 godziny w chłodne miejsce. Piekarnik rozgrzewamy do 180st. C. Tuszkę smarujemy z wierzchu lekko olejem i układamy (piersiami do góry) na blaszce, tę wstawiamy do gorącego piekarnika. Po 15 min. podlewamy 1 szkl. wody i pieczemy ptaszysko ok.1,5-2 godzin. często podlewając wytworzonym sosem (wyparowującą wodę należy uzupełniać). Po upieczeniu wyjmujemy ptaka z piekarnika i pozwalamy mu 10 min. odetchnąć. Przed podaniem porcjujemy w/g uznania. Ja i moja rodzina tak przyprawionego kurczaka lubimy chyba najbardziej - jest mięciutki, kruchy i niezwykle aromatyczny.