Kurczak na dziko z garnka rzymskiego :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

5 owoców dzikiej róży ,2 czubate łyżeczki konfitury z czarnej porzeczki

½ łyżeczki mielonego pieprzu, 2 marchewki,3 ziela angielskie,2 liście laurowe

szczypta soli ,2 cebule,½ szklanki wody

Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
głóg	5 szt. (suszony)
tarnina	5 szt.
udka z kurczaka	4 szt.
olej słonecznikowy	2 łyżki
Owoc jałowca cały Prymat	1 łyżka (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z oleju, pieprzu, papryki , konfitury z czarnej porzeczki , mielonego jałowca , szczypty soli zrobić pastę i natrzeć nią przecięte na dwa kawałki uda z kurczaka .Zostawić na 2 godziny w lodówce . Garnek namoczyć w wodzie na 15 minut .Cebule pokroić w piórka , a marchew w plasterki . Połowę cebuli z marchewką wsypać na dno Garnka Rzymskiego .Włożyć głóg , tarninę, dziką różę , ziele angielskie , liście laurowe .Na tym położyć kawałki kurczaka , wlać wodę i wsypać resztę cebuli i marchewki. Zakryć garnek. Wstawić do zimnego piekarnika. Nastawić temperaturę na 100 stopni. Gdy osiągnie tą wartość podkręcić na 180 stopni , a następnie na 230 stopni. Piec 50 minut. Odkryć garnek , dołożyć marynatę od mięsa , zamieszać i dopiec kurczaka 10 minut tak by wierzch był rumiany .Wyjąć , doprawić sos do smaku .