

Pieczony kurczak faszerowany jabłkami



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1
jabłko kwaśne	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka myjemy i do środka wkładamy pokrojone ćwiartki jabłka. Skórę szyjemy lub wkładamy kilka wykalacek, by jabłka podczas pieczenia nam nie wyleciały. Kurczaka polewamy trochę olejem i przyprawiamy przyprawą do kurczaka Prymat. Jabłka w środku rozleca się, puszcza sok i sprawia, że mięso będzie bardzo soczyste. Pieczemy na 200 stopni, długość pieczenia zależy od wielkości kurczaka. Takiego 2 kg pieczemy ponad 2 godziny.