

Kurczak pieczony z prodiża halogenowego



MAŁGORZATA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1,5 kg
sól	
pietruszka	1 pęczek
Papryka słodka mielona Prymat	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka wkładam do dużego garnka i polewam olejem, aby cały był tłusty. Posypuję i naciera solą oraz papryką czerwoną. Do środka wkładam pęczek pietruszki i wkładam ptaka do prodiża na niski ruszt. Piekę przez godzinę w temperaturze 200 stopni. Po pół godzinie odwracam go na drugą stronę. Zawsze jest pięknie zrumieniony, niewysuszony i soczysty.