



Kurczę pieczone z jabłkami

przepisy.pl



foto: Iza Kulińska

 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kurczak świeży - 1800 gramów
- jabłka, np. Champion, nieduże - 5 sztuk
- majeranek - 1 łyżka
- masło klarowane - 3 łyżki
- miód - 1 łyżeczka
- sól - 3 szczypty
- pieprz - 3 szczypty
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Fix Gyros z sosem paprykowo-ziolowym Knorr** - 1 opakowanie
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Tuskę kurczaka oczyść, umyj i osusz. Natrzyj w środku i na zewnątrz zawartością opakowania Fix Gyros, ale bez sosu. Odłóż kurczaka, zawiniętego w folię, do lodówki na przynajmniej 2 godziny.
2. Jabłka umyj i pokrój na ósemki, usuń gniazda nasienne, ale nie obieraj ze skórki. Połowę wymieszaj z majerankiem i włóż do środka tuszki kurczaka, wylot zepnij wykałaczkami albo zaszyj.
3. Ułóż tuskę w brytfance piersiami do góry. Posmaruj połową roztopionego masła i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C. Po 30 minutach wlej do brytfanki bulionetkę rozpuszczoną w ok. 1 szkl. gorącej wody. Piecz następne 1,5 godziny polewając wytworzonym sosem co 15 minut. Po upieczeniu pozwól mięsu odpocząć 15 minut zanim je pokroisz.
4. Na patelni podgrzej resztę masła i podsmaż na nim pozostałe jabłka aż zmiękną, dodaj sok z cytryny i miód, przypraw do smaku solą i pieprzem. Kurczaka podawaj z dodatkiem podsmażonych jabłek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl