

Kurczak Kukurydziany z jabłkami



Składniki:

- 1 Kurczak Kukurydziany,
- 4 winne jabłka,
- garść suszonej żurawiny,
- 1 łyżka masła,
- 1 szklanka cydru lub soku jabłkowego,
- przyprawy: sól, pieprz, tymianek, papryka słodka i ostra, majeranek.

Sposób przygotowania:

Kurczaka dokładnie nacieramy przyprawami i zostawiamy na noc w lodówce. Jabłka myjemy, kroimy na ćwiartki i wykrawamy gniazda nasienne. Nadziewamy kurczaka porcją jabłek i żurawiny, a następnie spinamy wykałaczką. Pozostałymi jabłkami obkładamy kurczaka, polewamy cydrem i pieczemy ok. 75-90 minut (w zależności od wielkości), w temp. ok. 180°C. Podczas pieczenia kilka razy polewamy kurczaka powstałym sosem, a w połowie pieczenia dodatkowo układamy na nim wiórki masła.