Owocowy Kurczak Kukurydziany

Składniki:

- 1 Kurczak Kukurydziany,
- 3/4 łyżki soli,
- 2 łyżki majeranku,
- 1 małe jabłko,
- 4 śliwki kalifornijskie,
- 4 jabłka,
- ok. 10 śliwek kalifornijskich,
- 100 g świeżej żurawiny,
- 1/2 jabłka,
- 2 łyżki miodu.

Sposób przygotowania:

Kurczaka umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem, a następnie natrzeć solą wymieszaną z majerankiem. Jabłko obrać i pokroić w grubą kostkę, dodać śliwki. Nadziać kurczaka owocami i włożyć w rękaw do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec ok. 1,5 godziny. Wyłożyć na półmisek.

Obrane, podzielone na ósemki jabłka umieścić na patelni. Dodać śliwki i udusić pod przykryciem.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/owocowy-kurczak-kukurydziany/

Umytą żurawinę umieścić w rondelku razem z drobno pokrojonymi jabłkami. Dusić pod przykryciem do miękkości. Dodać miód i wymieszać, by się rozpuścił. Krótko zmiksować blenderem. Kurczaka podawać z duszonymi owocami i sosem żurawinowym.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/owocowy-kurczak-kukurydziany/