

# Pieczenie kurczaka



# Opis wskazówki

Idealny kurczak pieczony to taki dobrze doprawiony i odpowiednio ustawiony.

1. Kurczaka płuczemy i zalewamy zimną wodą na ok. 1 godz. dzięki temu po upieczeniu będzie soczysty, a skórka chrupiąca. Wyciągamy z wody i suszymy papierowym ręcznikiem. 2. Wszystkie przyprawy mieszamy i miksujemy za pomocą blendera, dzięki temu łatwo natrzemy nimi kurczaka i dokładnie smaki się połączą. 3. Do brytfanki żaroodpornej wstawiamy 2 foremki (krążki) metalowe na którym układamy przygotowanego kurczaka. 4. Do brytfanki wlewamy wodę, tylko tyle, żeby przykryła dno. Podczas pieczenia woda będzie parować, tłuszcz będzie kapać, a kurczak pięknie się upiecze i będzie soczysty. Można w trakcie pieczenia dolewać wody (cieplej). 5. W połowie pieczenia, można odwrócić kurczaka i dodać warzywa, których z pewnością zmieści się więcej.