KURCZAK ZAGRODOWY PIECZONY ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI I CYTRYNĄ

2 godz

Lista składników:

1 cały Kurczak Zagrodowy
1 pęczek świeżego oregano
1 pęczek świeżego tymianku
½ łyżeczki wędzonej słodkiej papryki
2 cytryny pokrojone w cząstki
2 rozgniecione ząbki czosnku
3 łyżki oleju rzepakowego
50g masła
grubo mielony pieprz czarny do smaku
sól
Sparzona i starta skórka z 1 cytryny

Kurczaka Zagrodowego umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie delikatnie oddzielić skórę od mięsa na piersiach i udach. Powstałe w ten sposób „kieszenie" natrzeć solą oraz pieprzem, a następnie wypełnić masłem połączonym z czosnkiem oraz świeżymi ziołami.

Tak przygotowanego kurczaka przełożyć do naczynia żaroodpornego, nafaszerować cząstkami cytryny i natrzeć olejem połączonym ze skórką cytrynową, wędzoną słodką papryką oraz solą i pieprzem. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec przez około 1,5 godziny aż skórka zacznie się rumienić. Należy pamiętać, aby co 15 minut polewać kurczaka powstałym w trakcie pieczenia sosem.

Do tego samego naczynia żaroodpornego możemy włożyć kilka młodych ziemniaków i piec je razem z kurczakiem.

Aromatycznego kurczaka zagrodowego podawać od razu po upieczeniu z ziemniakami, ulubionymi sałatami i sosem powstałym w trakcie pieczenia.