

PIECZONE PODUDZIA Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z GRUSZKAMI MIODEM I BAKALIAMI

Czas przygotowania: 1,5 godz

Lista składników:

1 łyżka sosu Worcestershire
1 marchew
1 pietruszka
1/2 selera
2 gruszki
2 łyżki orzechów nerkowca
3 łyżki miodu akacjowego
3 ząbki czosnku
8 podudzi z kurczaka
garść ulubionych bakalii
kilka listków świeżej szałwi
otarta skórka z 1 cytryny
sól morska
świeżo zmielony czarny pieprz



Podudzia z Kurczaka Zagrodowego przełożyć do miski razem z gruszkami, marchewką, selerem, pietruszką, orzechami, bakaliami i czosnkiem. Następnie dodać miód, skórkę i sok z cytryny, sos Worcestershire, szałwią i doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Tak przygotowane mięso przełożyć wraz z dodatkami do 4 (wcześniej przygotowanych) torebek z papieru do pieczenia i wstawić je do piekarnika nagrzanego do 160°C na około 1 godzinę.

Zamarynowanego w ten sposób kurczaka można również upiec w foliowym worku do pieczenia.

Aromatycznego kurczaka podawać od razu po wyjęciu z piekarnika, skropionego sosem powstałym w trakcie

pieczenia, z opiekanyimi ziemniakami.