

KURCZAK ZAGRODOWY NA DYNI W KMINIE I KOLENDRZE

1 godz. 10 min

Lista składników:

2 piersi kurczące – Kurczak Zagrodowy

1 dynia piżmowa

0.4 l cydru jabłkowego

0.1 kg masła

0.1 l śmietany 36%

30 ml octu jabłkowego

Kmin/nasiona kolendry

Kiszonki różne (rzodkiew, kapusta, kalarepa)



Piersi obsypujemy kminem, po czym podsmażamy na tłuszczu gęsim od strony skóry do momentu aż nabierze koloru złotego brązu. Następnie przekładamy do piekarnika rozgrzanego do 90 stopni, zalewamy cydrem i pieczemy około 15 minut. Dynię obieramy ze skóry, tniemy w kostkę około 1 cm wielkości i pieczemy około 1 godzinę do momentu aż zmięknie. Następnie umieszczamy warzywo w thermomix, dodajemy śmietanę i masło i miksujemy bardzo dokładnie około 5 minut. Upieczone piersi przecinamy na pół, oprószamy rozdrobnioną w mrożdzieru kolendrą i podajemy na dyni wraz z kiszonkami.