

PIECZONE PODUDZIA Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z GRUSZKAMI MIODEM I BAKALIAMI

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 opiekаныmi ziemniakami.