

ZAGRODOWY NA BOŻE NARODZENIE

1,5 godz

Lista składników:

- 1 Kurczak Zagrodowy
- 1 łyżeczka mielonych goździków
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
- 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 2 gałązki rozmarynu
- 2 łyżeczki cynamonu
- kilka kruszonych liści laurowych 5-6 mandarynek



Kurczaka umyć i osuszyć, natrzeć mieszanką wymienionych przypraw i wstawić w naczyniu, w którym będzie się piec na noc do lodówki. W dniu pieczenia obłożyć kurczaka plasterkami mandarynek (można dla dekoracyjnego wyglądu dołożyć laski cynamonu i gwiazdy anyżu), kilka plasterków mandarynek razem z rozmarynem włożyć do wnętrza kurczaka. Wstawić kurczaka ułożonego w naczyniu na placach do piekarnika rozgrzanego do 190 st. C. Piec 20 minut po czym odwrócić na brzuch, piec kolejne 20 minut po czym znów ułożyć na plecach, temperaturę zmniejszyć do 170 st. C. i piec jeszcze 40 minut. Jeśli będzie zbyt mocno przypiekał można przykryć folią aluminiową.