

Kurczak w maślanie na ptasko

„Czasami nie trzeba zbyt wielu opowiadań. Spójrzcie na zdjęcie 😊
Powieм tylko tyle, wiejski kurczak, soczyste mięso, pieczone warzywa. Gdy podasz takiego kurczaka będziesz królową, prawdziwą szefową kuchni w swoim domu, będą Cię całować po rękach i prosić o więcej. Maślanka bowiem sprawia, że kurczak jest niesamowicie soczysty, a pieczone warzywa to najlepsze dodatki do tego kurczęcia. Do tego efektownie spleaszczony ptak dodaje kulinarnej fantazji.”



SKŁADNIKI:

- Dorodny kurczak, najlepiej wiejski
- Litр maślanki
- Około 2 duże łyżki soli (u mnie himalajskiej)
- Dowolne warzywa np. papryka, cebula, czosnek, fenkuł, rzepa, marchew, pietruszka, cukinia, szalotka

- Ewentualnie przyprawy: papryka słodka, tymianek
- Olej plus oliwa

PRZYGOTOWANIE:

DZIEŃ WCZEŚNIEJ:

- Kurczaka przygotować do spłaszczenia, czyli wyciąć ostrym nożem lub tasakiem grzbiet, musicie dosłownie wyciąć kręgosłup, a wtedy kurczaka będzie można rozłożyć na płasko. Wytnij również szyjkę i końcówki skrzydełek, odłóż je i ugotuj z nich np. zupę.
- Kurczaka teraz dobrze posól wykorzystując około 2 łyżki soli. Ja używam himalajskiej. Włóż kurczaka do miski lub pojemnika i zalej maślanką, zamknij pojemnik lub zakryj folią i wstaw do lodówki na minimum 12 godzin (możesz przygotować kurczaka wieczorem i upiec na obiad na drugi dzień), a najlepiej 24 godziny.

DZIEŃ PIECZENIA:

- 2,5 godziny przed obiadem wyciągnij kurczaka z lodówki. Zostaw go na godzinę, aby nabrał temperatury pokojowej (wtedy się równo upiecze). W tym czasie przygotuj warzywa, pokrój je tak jak lubisz i takie warzywa jakie lubisz. Spróbuj upiec na przykład białą rzepę, rozkrój na pół całą główkę czosnku, wygląda to niezwykle efektownie, dalszy wybór warzyw jest dowolny.
- Po godzinie wyciągnij kurczaka z marynaty i spróbuj go trochę z niej oczyścić, ale nie przesadzaj, nie ma być umyty.
- Piekarnik rozgrzej do 190 stopni. Dużą blaszkę wysmaruj dobrze olejem lub wyłóż papierem. Połóż kurczaka na środku na płasko, natnij delikatnie uda (patrz zdjęcie), a w okół ułóż pokrojone warzywa. Ja spsikałam warzywa oliwą i powtykałam świeży tymianek oraz delikatnie je posoliłam. Psiknęłam także kurczaka i posmarowałam go odrobiną słodkiej papryki, ale nie jest to konieczne bo i tak się pięknie zezłoci.
- Włóż kurczaka do piekarnika nogami do tyłu piekarnika. Piecz kurczaka BEZ PRZYKRYCIA przez około 1 godzinę na środkowym poziomie piekarnika (góra-dół). Po tym czasie kurczak jest napewno gotowy. Wyciągnij go i zostaw na 10-15 minut aby odpoczął i dopiero podawaj.

***Jeśli podczas pieczenia warzywa będą się przypiekać to możesz je przemieszać. Schowaj też bardziej delikatne warzywa pod spód, a te twardsze zostaw na wierzchu.**