

Nadziewany kurczak

2 porcje 1 godzina + 8 marynowania

Składniki

- 100 g miodu
- 30 g brązowego cukru
- 50 ml wody
- 30 g oleju roślinnego
- 1 kurczak w całości, około 2 kg
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 50 g selera, pokrojonego w kostkę
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 50 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 50 g cytryny
- 1/2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżeczki tymianku
- 2 łyżeczki rozmarynu
- 100 g bułki tartej

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
2. Umieść 100 g miodu, 30 g brązowego cukru, 50 ml wody oraz 30 g oleju. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Wymieszaj.
4. Pokrój cebulę, selera, czosnek, marchewkę oraz cytrynę w większą kostkę. Wszystko umieść w misce, a następnie umieść także kurczaka. Dodaj 1/2 łyżeczki czosnku granulowanego, 1 łyżeczkę soli, 1/2 łyżeczki pieprzu, 2 łyżeczki tymianku i 2 łyżeczki rozmarynu. Całość polej przygotowanym sosem. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 8 godzin.
5. Blaszkę do pieczenia wyłóż folią aluminiową i umieść na niej kurczaka.

6 Przelej marynatę przez sitko. Płyn przelej do miski i odstaw. Warzywa umieść w kielichu i dodaj 100 g bułki tartej. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Posiekaj.

8 Przygotowanym nadzieniem nadziej kurczaka, a następnie za pomocą pędzelka posmaruj kurczaka pozostawionym płynem z marynaty. Piecz w piekarniku w temperaturze 165 przez 30 minut, a następnie 20 minut w temperaturze 175. Kilkukrotnie smaruj kurczaka marynatą.

9 Gotowe do podania. Smacznego!