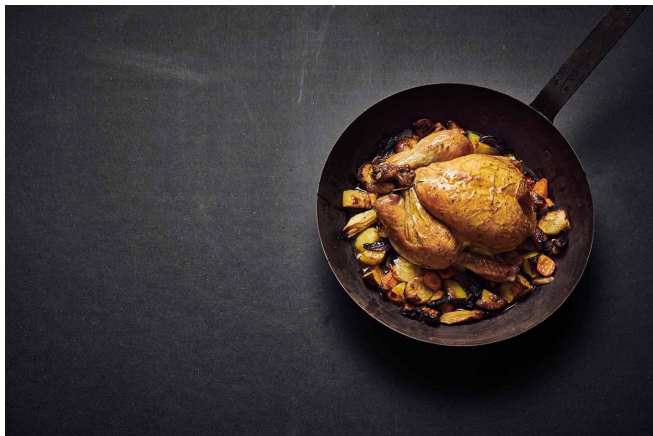




Курица в духовке

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 45 Mins
приготовления
Порции 4
прибор ComhairSteamer V2000 с 2021
года

запеченная на овощной подушке

Курица

1 курица (ок. 1,3 кг)

немного соли

немного перца

Овощи

8 мелких
неразваривающихся
картофелин

4 моркови

3 пастернака

3 лука-шалота

200 мл белого вина

немного оливкового масла

1 ч. л. соли

Курица

Натереть курицу солью и перцем и уложить в фарфоровую форму.

Овощи





Подготовить овощи и нарезать их кубиками величиной около 3 см. Разложить кусочки овощей и остальные ингредиенты вокруг курицы.

Приготовление

Предварительно разогреть камеру до 200 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением.

Готовить курицу в фарфоровой форме на решетке на среднем уровне в течение 45 минут.

Украшение

Подавать курицу с овощами.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Hot air + steaming

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air + steaming 200 °C в течение 45 Mins

Советы

Курица готова, если выступающий сок светлый и прозрачный.

Аксессуары

Фарфоровая форма емкостью ок. 3 л

Решетка

