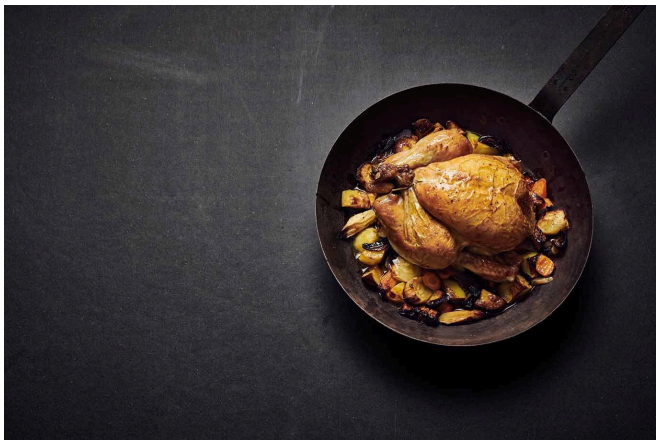
Курка в духовці

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	45 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

запечена на подушці з овочів

Курка

1 курка (прибл. 1,3 кг)

трохи солі

трохи перцю

Овочі

8 невеликих картоплин, що не розварюються

4 моркви

3 пастернаку

3 цибуля-шалот

200 мл білого вина

трохи оливкової олії

1 ч. л. солі

Курка

Приправте курку сіллю і перцем і викладіть у порцелянову форму.

Овочі

Підготуйте овочі, наріжте їх шматочками розміром приблизно 3 см. Викладіть шматочки овочів та інші інгредієнти навколо курки.

Приготування

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі обдуву гарячим повітрям + парою.

Готуйте курку в порцеляновій формі на решітці на середньому рівні впродовж 45 хвилин.

Прикрашання

Подавайте курку з овочами.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря + зволожуюча пара 200 °C протягом 45 хв

Поради

Курка готова, коли з неї витікає світлий і прозорий сік.

Аксесуари

Порцелянова форма об’ємом прибл. 3 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022