



# Курка в духовці



готування	30 хв
Час	45 хв
готування	
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 + паром.

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.

## Акcesуари

---

Порцелянова форма об'ємом прибл. 3 л

Решітка

