



Курка на рожні

Рецепт від V-ZUG AT



готування
Час
готування
Порції
Прилад

30 хв
1 годин
4
Combair V6000 60 з 2021 року

Курка гриль з овочами

Маринад

4 ст. л. оливкової олії
2 ч. л. солі
1 ч. л. меленої паприки
1 ч. л. діжонської гірчиці
1 зубчик часнику, роздавлений
трохи перцю

Овочі

3 цибуля шалот
2 червоний перець чилі
1 кабачок цукеті
1 головка часнику
трохи солі
трохи оливкової олії

Курка

1 курка (прибл. 1,3 кг)
1 лимон, натерта цедра
3 пагони розмарину
3 пагони чебрецю





2 зубчики часнику

Маринад

Змішайте всі інгредієнти в мисці.

Овочі

Наріжте цибулю-шалот скибочками. Розріжте перець чилі на чотири частини й видаліть зерна. Крупно наріжте кабачок цукеті. Поріжте часник на половинки.

Викладіть усе в порцелянову форму, додайте сіль і оливкову олію.

Курка

Наповніть курку всіма інгредієнтами. Щільно прив'яжіть курячі ніжки до тіла кулінарною ниткою.

Натріть курку маринадом, насадіть її на приготований рожен і закріпіть затискачем.

Приготування

Розташуйте рожен з куркою на верхньому рівні, а овочі — у порцеляновій формі на деко на нижньому рівні.

Готуйте на 4 ступені (дуже висока) режиму гриль впродовж 1 години.

Прикрашання

Розділіть курку на порції. Подавайте з овочами.

Етапи приготування

Гриль level 4 for 1 годин

Поради

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

Акcesуари

Рожен

Порцелянова форма об'ємом прибл. 2 л

Деко

Кулінарна нитка





Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

