Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Цыпленок с редисочным маслом

19 июня 2012 11:29 · https://open-cook.ru/recipes/tsyplenok-s-redisochnym-maslom



Купили мы в метро журнал “Школа Гастронома” №9 за май. Есть в нем интересный рецепт. Несколько дней он не выходил из головы и в выходные мы решили его сделать. Рецепт – чистейшей воды авантюра. Но получилось вкусно!

Рецепт не сложный, но странный.

Понадобится:

- 1 цыпленок весом 1,3 кг (или около того)
- 200 гр сливочного масла
- 1 пучок укропа

- 2 стебля зеленого лука
- 1 веточка базилика (мы не использовали базилик)
- 10 редисок
- 2 ст.л. сахара

Сливочное масло заранее вытаскиваем из холодильника, чтобы оно стало очень мягким.

Зелень моем, сушим и очень мелко режем:





Цыпленка тоже моем и сушим:



Редис тоже моем, обрезаем кончики и натираем на мелкой терке. Еще нужно тщательно отжать выделившийся сок:





Дальше будет очень интересный процесс.

В журнале советуют использовать тупой нож или деревянную палочку с тупым концом. Ни того, ни другого у нас нет. Мы пользовались ручкой вилки. С их помощью нужно отделить кожу от мяса цыплят.

Для этого нужно приподнять с одного конца цыпленка кожу и подсунуть под нее ручку вилки. Приподнимая кожу, продвигаем нож дальше, к другому концу:




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Здесь понадобится кулинарный мешок, в который перекладываем смесь масла, зелени и редиски. У нас был такой мешок, но он не выдержал. Содержимое мешка нужно выдавить под кожу:





Скорее всего, мешок порвался не только от плохого качества, но и не очень мелко нарезанной зелени. Если будете готовить это блюдо, очень-очень мелко нарезайте зелень.

Мы поменяли мешок и стали выдавливать смесь под кожу:
Сначала укладываем цыпленка на разделочную доску грудкой вниз:





Опускаем кожу на место и руками распределяем масло по всей поверхности спины, а также ножек и крылышек со стороны спины. Переворачиваем цыпленка на спину, приподнимаем кожу и наполняем смесью:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Но у меня местами пришлось запихивать смесь руками под кожу:





Поучаем вот такую тушку:



Сверяю рецепт и ищу место, в котором указан момент, когда солить цыпленка:



Разогреваем духовку до 180 градусов и подготавливаем пакет для запекания:



Цыпленка натираем солью:



Засовываем нашего цыпленка в пакет и завязываем специальными зажимами. На картинке в журнале видно, что ножки и крылья цыпленка связаны, нам связывать было нечем, потому мы засунули его туда так:





Выкладываем цыпленка на противень и отправляем его в духовку на 45 минут:



Через 45 минут вытаскиваем цыпленка из духовки, не выключая ее:



Разрезаем пакет:



“Выделившийся сок сливаем в миску” – вот это было сложно, мужу пришлось наклонить противень, а я вычерпывала этот сок чашкой в миску:



В чашку откладываем 4 ст.л. сока, смешиваем с сахаром:



По рецепту цыпленка нужно вынуть из пакеты, мы не стали. Цыпленка нужно полить смесью сока и сахара и вернуть в духовку на 15 минут:



Вынимаем из духовки румяного цыпленка:





Проблем с разделыванием тушки нет, косточки тают под ножом. Мясо невероятно нежное, тает во рту. Но вот поливание цыпленка сладким соком считаю лишним, из-за сахара

корочка цыпленка получилась противно сладкая. Редиска и зелень придают мясу интересный вкус:



Выкладываем на тарелку птицу с любимым гарниром:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой





Приятного аппетита!


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой
