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

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

Пряная курица

2 декабря 2014 14:34 · https://open-cook.ru/recipes/pryanaya-kuritsa



Рецепт этой очень вкусной курочки появился внезапно и странно. Я пыталась найти в навесном шкафу палочку корицы, как на меня упала коробка со специями. Из разлетевшихся пакетиков пряностей решила сделать смесь и в ней запечь курицу. Эксперимент этот завершился прекрасно и результат оказался впечатляющим, получилась очень праздничная по вкусу курочка. Но, должна предупредить, что курица, запеченная в смеси корицы, тмина, кориандра и кардамона получается с довольно своеобразным вкусом, на любителя. Если вы любите интересные сочетания в блюдах и эксперименты на кухне, то этот рецепт для вас.

Для одной курицы:

- 1 небольшая курица
- 1-2 веточки тимьяна
- 0,5 ч.л. молотой корицы
- 0,5 ч.л. тмина (молотый тмин я не видела, толкла его в ступке)
- 0,5 ч.л. молотого кориандра
- 0,5 ч.л. молотого кардамона
- 2 ч.л. соли

Смешать в миске пряности и соль.



Натереть этой смесью куриную тушку, одну веточку тимьяна положить внутрь тушки, другую на грудь.



Отправить курицу в духовку, разогретую до 200 градусов, на 40-50 минут. На готовность проверить, проткнув ножом у основания ножек, если выделившийся сок прозрачный, значит, готово. Во время запекания несколько раз полить курицу выделившимся соком.



Готовую курочку сбрызнуть лимонным соком. Выложить на красивое блюдо и подать на праздничный стол или разделать и разложить по тарелкам.



На гарнир используйте все, что угодно. Можно вместе с курицей запечь картошку или мелкие яблочки или подать с отварной гречкой, рисом или картофельным пюре.



У мяса получается очень интересный вкус, мы подобного никогда не пробовали, но съели очень быстро :)



Приятного аппетита!

