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

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

Курица запеченная

18 декабря 2015 12:41 · https://open-cook.ru/recipes/kuritsa-zapechennaya



Меня давно просят показать как я запекаю птицу, а тут как раз мама в гости приехала с гостинцами из деревни. Вот на примере домашней эко курочки я вам это и покажу. Мне жаль было дополнять отличное домашнее мясо всякими соусами, начинками и т.д., поэтому я курочку просто запекла. Но как оказалось, именно этот простой момент не у всех идет гладко.

Раньше я, как и многие знакомые женщины, запекала курицу в духовке при 180 градусах и часто мясо было сухим, поэтому приходилось изгаляться с обмазыванием курицы майонезом, медом для корочки и прочими вещами. Но несколько лет назад в одной

старинной кулинарной книге я вычитала,что птицу нужно запекать в очень жаркой печи и поливать периодически выделившимся соком и жиром.

Теперь и курицу, и утку, и гуся я запекаю на 200-230 градусах (опытным путем выявила для себя любимую температуру в 220 градусов, сейчас я запекаю только на ней) и поливаю их соком раз в 10 минут. Так птичка готовится меньше времени, получается сочной, красивой и с хрустящей кожицей.

В основании лапок и по грудке можно сделать глубокие надрезы и засунуть в них чернослив или чеснок. И тот, и другой придают мясу приятный аромат и привкус. Ну а внутрь тушки можно засунуть что угодно, хоть гречку с грибами, хоть картошку с яблоками. Рецепты птичек можно посмотреть в разделе "Птица с подворья". Принцип приготовления один, различается лишь время. Даже крупный домашний гусь, который много бегал и летал, прекрасно пропекается за 1,5 часа, а уж за два он будет таять во рту.

Длинное вступление нынче получилось. Что ж, приступим к самому главному!

Необходимые ингредиенты:

- 1 курица (или цыпленок)
- соль, перец черный молотый
- 1 ст.л. растительного масла
- кулинарная нить, бечевка или просто толстая нитка
- форма с бортами (лучше использовать форму, а не противень, так удобнее)

Куриную тушку нужно промыть и насухо вытереть бумажным полотенцем или салфеткой. Натереть птичку солью, перцем и маслом. Уложить ее в форму на спинку, лапки связать веревкой.



Отправить в духовку, разогретую до 200-230 градусов. Где-то через 15 минут вытопится сок с жирком, поливать этой жидкостью тушку каждые 10 минут.



Когда курочка приобретет красивый золотистый румянец, перевернуть ее спинкой кверху, чтобы она тоже подрумянилась.



Вуа-ля, теперь курочка со всех сторон будет зажаристая!



И тут я ее снова переворачиваю, чтобы закрепить эффект зажаристости на грудке. На эту курочку у меня ушел **1 час**. У вас, возможно, больше или меньше. В любом случае, никогда нельзя полагаться на время или духовку, всегда лучше убедиться в готовности самому. Для этого нужно проткнуть ножом или специальной иглой тушку у основания лапок (ну я так делаю, кто-то в другие места тыкает) и посмотреть какой сок вытекает, если прозрачный, значит все готово. Если сомневаетесь, подрежьте лапку и посмотрите на мясо у косточки и на его готовность.



Готовую птичку можно выложить на красивое блюдо и поставить во главе стола или сразу разделать и переложить на блюдо уже части тушки. К слову, если птичка хорошая и отлично прожарилась, то вам даже мучиться с разделкой не придется. Стоило нам подрезать кожу у лапок и потянуть их, как они сами отделились от тела.
Можно, конечно, развлечься с приготовлением соусов, салатов и гарниров к этой курочке. Но наша домашняя эко курочка была так хороша, что она была шикарна сама по себе, а уж в компании отварной картошечки и домашних солений (мой папа делает потрясающие помидорки и огурчики на зиму) вышел настоящий пир. И даже не говорите мне, что это не комильфо, это очень и очень вкусно. Это безумно вкусно!



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

абросимова наталья # 18:11 29.12.2015

спасибо , неплохо , выглядит аппетитно !!!