

Kurczak pieczony w brytfance z przepisu mojej mamy

Składniki:

3 kurczaki

smalec lub margaryna

papryka czerwona ostra i sól



Wykonanie

Kurczaka myjemy pod bieżącą wodą i kroimy na kawałki. Solimy i paprykujemy obficie. Kurczaka nie trzeba wcześniej marynować. Na patelni roztapiamy smalec lub margarynę i smażymy z obu stron tylko tyle, żeby lekko go podsmażyć. Kurczaka przekładamy do brytfanki nasmarowanej tłuszczem i oblewam jeszcze całe mięso tłuszczem, który został z patelni podczas smażenia. Jeżeli mamy więcej mięsa ponownie smażymy na patelni, przekładamy do brytfanki i polewamy tłuszczem. I tak do wyczerpania kurczaka. Tak przygotowanego kurczaka możemy przechować bez problemu w lodówce do następnego dnia i mamy pewność że kurczak nie nabierze nam brzydkiego zapachu, ponieważ tak często jest gdy go nie zamrozimy. Gdy przyjdzie nam ochota na kurczaka rozgrzewamy piekarnik do 200°C i smażymy przez około 50 min w odkrytej brytfance. Co jakiś czas możemy przegrupować kurczaka z dołu brytfanki i obrócić żeby z każdej strony ładnie się upiekł. Następnie przykrywamy brytfankę i około 1 godz. dusimy kurczaka pod przykryciem. Oczywiście czas całkowitego pieczenia/duszenia zależy od ilości mięsa.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

