

Курица с розмарином и лимоном

Добавил(а) Оля

03.04.13 15:52 - Последнее обновление 03.04.13 16:07



Продукты

- Курица - 1,5-2 кг.
- Розмарин - 4-5 веточек.
- Лимон - 1 шт
- Масло сливочное - 30 гр.

Курица с розмарином и лимоном

Добавил(а) Оля

03.04.13 15:52 - Последнее обновление 03.04.13 16:07

- Соль, перец



Лимон погружаем в кипящую воду и варим 8 минут. Вытаскиваем. Остужаем.



Курицу натираем солью, перцем.

Осторожно отделяем кожу и закладываем под кожу кусочки масла и веточки розмарина.

Курица с розмарином и лимоном

Добавил(а) Оля

03.04.13 15:52 - Последнее обновление 03.04.13 16:07



Лимон надрезаем в нескольких местах.



Курицу фаршируем лимоном и 2-3 веточками розмарина.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 1,5 часа.

Вытаскиваем веточки розмарина.

Курица с розмарином и лимоном

Добавил(а) Оля

03.04.13 15:52 - Последнее обновление 03.04.13 16:07



Разрезаем на порционные кусочки.

Подаём с овощами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}