

# Kurczak z prodiża

Jeśli macie ochotę na wspomnienia z dzieciństwa to proponuję kurczaka w wydaniu „po babciowemu”. Dla mnie nie ma lepszej koncepcji jak kurczak z prodiża. Pieczenie w prodiżu ma jeszcze jedną zaletę w taki upał jak dziś - możemy wyciągnąć przedłużacz na balkon i nie podgrzewać dodatkowo temperatury w domu. Dziś dwie koncepcje: ćwiartki w sposób tradycyjny i pikantne skrzydełka.

Ćwiartki w sposób tradycyjny:

Ćwiartki porcjujemy, przyprawiamy :

oliwa, papryka słodka, sól, czosnek mielony i tajemniczy składnik - suszony kwiat kopru, taki sam jak do kiszenia ogórków.

Przyprawione mięso odstawiamy do lodówki na minimum 0,5 godziny. Na dzień prodiża układamy marchewkę pokrojoną w grube plastry, na to kładziemy mięso i pieczemy 1h 20-30 min.

Pikantne skrzydełka:

Skrzydełka przyprawiamy oliwa, sola, pieprzem, papryką ostrą i płatkami chili. Odstawiamy na 0,5 h do lodówki (lub dłużej). Pieczemy 1h - 1 h 10 min, w zależności od sympatii stopnia wypieczenia.

Przy pieczeniu w prodiżu musimy pamiętać aby 2-3 razy na 1 h pieczenia uchylać prodiż na chwilę, aby mięso odparowało.

Tak więc, zapraszam do krainy wspomnień i życzę udanych wypieków w prodiżu. :)

