

Kurczak pieczony w całości

Kurczaka w multicookerze Crockpot przygotujesz w kilka chwil.

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 cały kurczak, 1.3 -1.6 kg
- 1 łyżka papryki
- 1 łyżka suszonego tymianku
- Sól i pieprz
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 4 ząbki czosnku, obrane
- 2 łyżki soku z cytryny
- 250 ml gorącego bulionu z kurczaka
- 1 duża gałązka świeżego tymianku
-



Wykonanie:

Zdejmij pokrywę z ekspresu Crockpot i wybierz funkcję brown/sauté. Ustaw czas na 6 minut. Pozwól się rozgrzać urządzeniu. Umieść paprykę, tymianek i przyprawy w małej misce i wymieszaj razem. Natrzyj na zewnątrz kurczaka. Dodaj olej do Crockpot Express i umieść kurczaka w misie piersią w dół, aby się zbrązowiła. Obróć w połowie czasu i kontynuuj podsmażanie. Dodaj czosnek, sok z cytryny i bulion z kurczaka. Zamknij pokrywę i gotuj na ustawieniu drób przez 30 minut. Po zakończeniu gotowania pozwól urządzeniu na naturalne zwolnienie ciśnienia - 10 minut. Ostrożnie uwolnij wszelkie ciśnienie pozostawione wewnątrz przed otwarciem. Ostrożnie wyjmij kurczaka i umieść na ogrzanym talerzu. Przykryj luźno folią, aby utrzymać ciepło. Aby zrobić sos-odcedź płyn z gotowania, aby usunąć czosnek i tymianek. Wybierz funkcję brown/saute , podgrzewając wywar do temperatury wrzenia. Wymieszaj z odrobiną mąki kukurydzianej zmieszanej z wodą, aby zagęścić sos. Podawaj sos obok kurczaka z ziemniakami i warzywami