

Solankowy kurczak w całości z wolnowaru

Pyszny kurczak z solanki

 Czas na High: 5 H

 Czas na Low: 7 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 tuszka kurczaka ok. 2 kg
- zimna woda i sól
- 8 liści laurowych i 10 ziaren ziela angielskiego
- 2 cytryny pokrojone w ćwiartki
- kilka gałązek tymianku
- 15 ziaren czarnego pieprzu
-
- łyżka otartego oregano
- płaska łyżka papryki
- pół szklanki białego wytrawnego wina
-



Wykonanie:

W sporym szklanym lub kamionkowym naczyniu przygotuj solankę, tyle aby zakryła kurczaka. Na jeden litr wody dodaj jedną łyżkę soli oraz liście laurowe, ziele angielskie, gałązki tymianku i czarny pieprz. Wciśnij do niej sok z cytryn oraz wyciśnięte owoce. Włóż kurczaka do solanki i wstaw do lodówki na noc.

Następnego dnia mięso osusz i natrzyj oregano oraz papryką. Ułóż kurczaka w misie wolnowaru, obok wlej wino i wolnowarz w trybie LOW przez 7 godzin. Nie zapomnij o bastowaniu – co godzinę polewaj mięso sosem który wytwarza się podczas duszenia.