



ЖАРЕНАЯ КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ТРАВАМИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 120 г несоленого размягченного сливочного масла
- 1 горсть крупно нарезанной плосколистной петрушки
- 1 маленькая горсть крупно нарезанного тимьяна
- 1 маленькая горсть крупно нарезанного розмарина
- 1 целая выпотрошенная курица (1,5 кг)
- 2–3 большие морковки, очищенные и нарезанные соломкой
- 2–3 больших корнеплодов пастернака, очищенных и разрезанных пополам
- 2 ст. ложки оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °C (160 °C для духовки с вентилятором) | отметки 4 (для газовой плиты).
2. Смешайте сливочное масло с петрушкой и половиной тимьяна и розмарина в iCook Блендере. Добавьте соль и перец.
3. Осторожно приподнимите кожу на грудинке кончиками пальцев.
4. Аккуратно распределите масло с травами между кожей и грудинкой. Положите курицу на слой моркови, пастернака и остатка трав на противне.
5. Натрите поверхность тушки оливковым маслом. Приправьте солью и перцем.
6. Положите в 4-литровую кастрюлю iCook и жарьте около 1 часа 20 минут (о готовности свидетельствует появление чистого сока при протыкании толстой части бедра).
7. Вытащите курицу из духовки. Накройте алюминиевой фольгой на 10 минут перед подачей к столу.