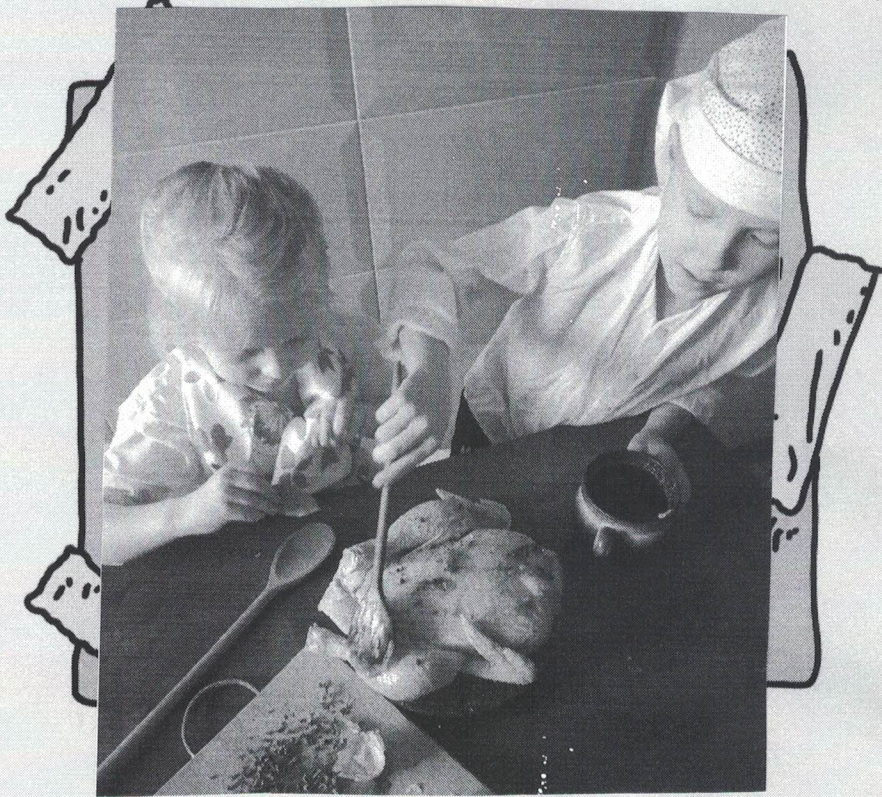


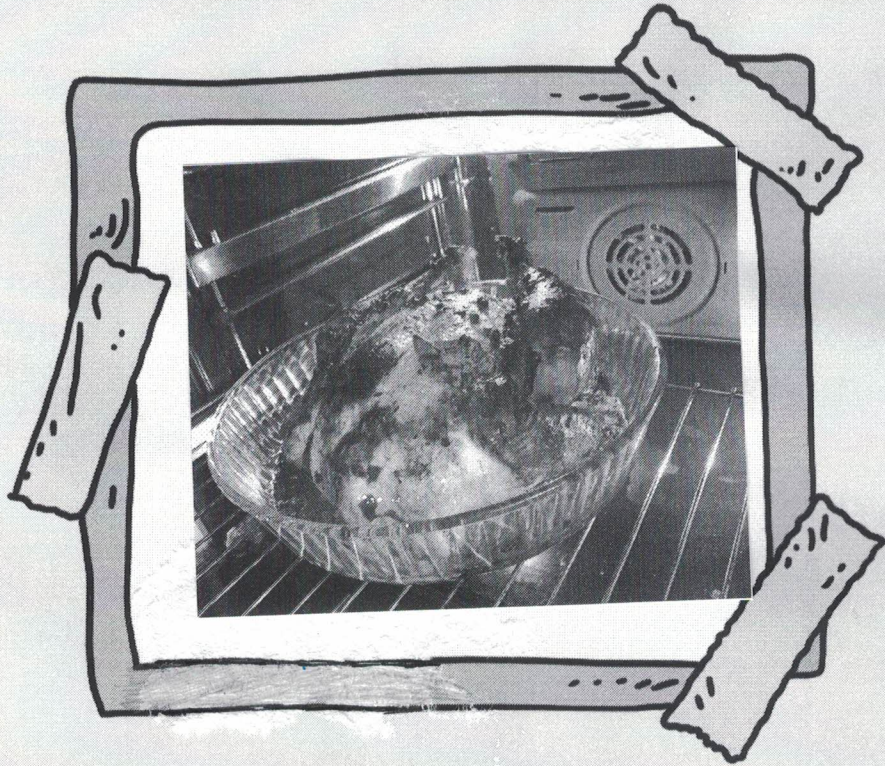
REPORTAŻ RODZINY..... BŁASZCZAKÓW.....



1. Kuchcik z pomocnicą przygotowuje
menymots z wykorzystaniem
miodu gycranegs.



2. Nacieranie kurczaka i
obrypywanie ziółami to bardzo
morołne zajęcie.



3..... Ognisko rycerskie w XXI wieku
..... musimy zastąpić piekarnikiem
..... elektrycznym.



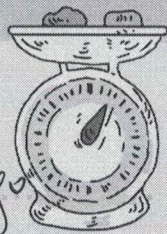
4..... Po bogatych stwojach porozjemy,
..... że wienersza przeniosła się pod
..... namiot Króla Jagiellty - bitwa wygrana!

PRZEPIS NA „Kurczak po rycersku”



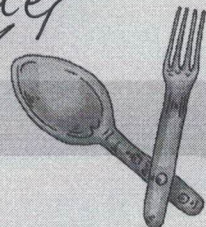
Składniki:

- kurczak z wolnego wybiegu,
- 2-3 łyżki czosnku
- 2 łyżki miodu gryczanego
- 2 łyżki oliwy
- 3 liście laurowe
- 6-8 ziaren pieprzu czarnego
- 4-6 ziaren ziela angielskiego
- suszone zioła z ogrodu „balkonowego”: majeranek, tymianek



Czas przygotowania: 2 godz + noc

Porcje: dla całej rodziny!



Przygotowanie:

Czosnek należy rozdrobnić i motnąć nim kurczaka. W glinianym garnuszku mieszamy wszystkie składniki masywnie i nieźle natieramy kurczaka. Dodatkowo posypujemy solą i mielonym pieprzem. Tak przygotowany kurczak wkładamy w workówce przez noc (12h-18h). Pieczemy go w temp. 180°C ustawienie: górę - dół, bez termoobiegu. Przez pierwsze 50 min. pieczemy go piersią „do dołu”, gdy się pięknie podpiecze przewracamy piersią „do góry” i pieczemy kolejne 50 min. Kurczaka podajemy z kaszą psorok, pastkami z dyni i roszkawkami.

