



Kurczak wędzony

Autor: najlepszewkuchni.pl

Aromatyczne danie do wykorzystania zarówno na ciepło, jak i na zimno do kanapek. Zdrowe, bez chemii, utrwalaczy świeżości i polepszaczy chemicznych smaku.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Kurczaka dokładnie czystymy, płuczemy i osuszamy. Wszystkie przyprawy mieszamy ze sobą.

Krok 2

Nacieramy kurczaka przyprawami, układamy w naczyniu, przykrywamy dużym talerzem i uciskamy czymś ciężkim. Odstawiamy na 3 dni do lodówki.

Krok 3

Wędzimy w wędzarni lub specjalnym naczyniu do wędzenia przez ok. 4 godziny.

Krok 4

Po uwędzeniu zaparzamy we wrzącej wodzie z dodatkiem soli, liści laurowych i ziela angielskiego.

Składniki:

- 1 kg kurczaka
- 2 łyżeczki soli peklowej
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżki suszonego czosnku
- 1 łyżka curry
- siatka do wędzenia szynek
- 5 liści laurowych
- 4 ziela angielskie