

Ваш рецепт "ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ"



Подготовленную выпотрошенную среднего размера тушку цыпленка промыть, посолить, посыпать перцем, надеть на металлический вертел (вертел входит в комплектацию финских грилей-барбекю Tundra Grill® 80, Tundra Grill® 100, Tundra Grill® HD), продев его наискось тушки (от ножки к крылышку), и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20-30 минут.

Во время жарения тушку цыпленка надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок равномерно прожарился.

При подаче на стол цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, свежими или малосольными огурцами и свежими или консервированными помидорами.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Цыпленок — 1 шт.

Соль — по вкусу

Перец черный молотый - по вкусу

3 столовые ложки вина- по вкусу

Зелень - по вкусу

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»