

Ψητό κοτόπουλο με φρέσκα μυρωδικά



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή

Ψητό κοτόπουλο με φρέσκα μυρωδικά



Υλικά:

Κοτόπουλο:

2 τεμ. κοτόπουλο, 500 γρ.
το καθένα

αλάτι, πιπέρι

2 ματσάκια φρέσκα μυρωδικά,
π.χ. δεντρολίβανο,
φασκόμηλο, θυμάρι,
μαντζουράνα

2 κ.γ. χυμό λεμονιού

Για την επιστροφή:

2 κ.σ. λάδι

αλάτι, πιπέρι,
πάπρικα σε σκόνη

Εκτέλεση:

- Ξεπλένουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου με κρύο νερό και τα στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας. Χωρίζουμε το καθένα σε δύο ίσα κομμάτια, αφαιρώντας τη ραχοκοκαλιά.
- Αλατοπιπερώνουμε το εσωτερικό των κομματιών του κοτόπουλου. Ξεπλένουμε τα μυρωδικά και αφού τα στεγνώσουμε τα τοποθετούμε μέσα στα κομμάτια. Τα περιχύνουμε από πάνω με το χυμό λεμονιού.
- Τοποθετούμε τα κομμάτια από το κοτόπουλο πάνω στη σχάρα με τα μυρωδικά προς τα κάτω.
- Ανακατεύουμε το λάδι με τα μπαχαρικά και αλείφουμε το εξωτερικό των κομματιών του κοτόπουλου με το μείγμα των καρυκευμάτων.
- Ψήνουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου σύμφωνα με τις οδηγίες.

Πρόταση ψησίματος:

Σχάρα και τηγάνι γενικής χρήσης επίπεδο 2. Τοποθετούμε τον αισθητήρα κρέατος στο κοτόπουλο. Επιλέγουμε «Πιάτα/Πουλερικά/Κοτόπουλο/Μισό κοτόπουλο» και είμαστε έτοιμοι. Ο φούρνος σβήνει όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία στο εσωτερικό του κοτόπουλου.

Λειτουργία Πρόσθετου Ατμού

Χρησιμοποίησε την εφαρμογή Home Connect, για να στείλεις τις επιθυμητές ρυθμίσεις στο φούρνο σου.



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή