



ZÖLDFŰSZEREKKEL TÖLTÖTT BŐRŰ SÜLT CSIRKE

ELŐKÉSZÍTÉSI ÉS ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 1 ÓRA 45 PERC

HOZZÁVALÓK

- 120 g sótlan, felolvasztott vaj
- 1 csokor petrezselyem, durván felaprítva
- 1 kis csokor kakukkfű, tépkedve
- 1 kis csokor rozmaring, tépkedve
- 1 egész csirke, kb. 1,5 kg, darabolva, aprólék nélkül
- 2-3 nagy sárgarépa, meghámozva, hasábokra vágva
- 2-3 nagy pasztinák, meghámozva, félbe vágva
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só és frissen őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeverés: 160 °C) | 350 F | gáz 4.
2. Keverje össze a vajat petrezselyemmel, valamint a kakukkfű és a rozmaring felével az iCook Turmixgépben. Sózza és borsozza.
3. Ujjhegyével óvatosan nyúljon a csirke bőre és húsa közé.
4. Gondosan töltse be a fűszeres vajat a csirke bőr és a mellhúsa közé. Helyezze a csirkét egy sütőtálcára a maradék zöldfűszerekkel meghintett répára és pasztinákra.
5. Kenje be a csirke külsejét olívaolajjal. Sózza és borsozza.
6. Helyezze az iCook 4 literes párolóedénybe, és süssse kb. 1 óra 20 percig (a kifolyó lének tisztának kell lennie, ha megböki a comb legvastagabb részét).
7. Vegye ki a sütőből. A tálalás előtt takarja le alufóliával, és pihentesse 10 percet.