Запеченная курица с апельсинами

Приготовленное мясо в тандеме с апельсином придаст мясу его аромат, а также подымет настроение и подымет уже праздничную атмосферу. При любых обстоятельствах, это вкусно, быстро и оригинально привлекательно.

Для приготовления понадобиться:

1. Курица целая – 1шт.
2. Апельсины – 3шт.
3. Чеснок – 4 зуб.
4. Соль и перец

Следует вымыть хорошенько курицу и помыть цитрус. Далее включить духовку пусть разогревается до 200 градусов.

Кладем мытую курицу, а противень и начинаем натирать ее солью и черным перцем. Дальше нарезаем апельсины дольками или кружками, кому как больше по нраву. В случае негативной реакции на цедру, ее можно срезать. Далее очень аккуратно приподнять куриную кожу и положить под нее порезанный апельсин. Данную процедуру производим на грудке и спинке курицы.

Следующим этапом будет очистка чеснока от кожуры и нарезка его либо соломкой, либо кубиками. Кладем нарезанный чеснок внутрь курицы. Апельсины, которые остались можно дорезать и обложить всю курицу ними.

Далее необходимо связать голени у курицы, чтобы они не торчали в разные стороны. Ну и почти готов. Теперь погружаем наше блюдо в духовую камеру и запекаем приблизительно 2,5 часа, иногда поливая апельсиновым соком или обычной водой.

Готовую курицу, пока она горячая можно нарезать и подать на стол. Приятного аппетита!

