

(odc.08) kurczę pieczone w sosie mlecznym

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.8)

trudność: **łatwe**

Składniki

duży kurczak (najlepiej z fermy ekologicznej)

pęczek świeżej szalwii

2 cytryny

oliwa z oliwek

sól, pieprz

masło

6 ząbków czosnku

niewielki kawałek kory cynamonowej

½ litra mleka



Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do 190 stopni C. Oderwać liście szalwii od łodyg. Za pomocą obieraczki do warzyw obrać cytryny ze skórki. Obrane cytryny pokroić w plastry. Łodygami szalwii i plasterkami cytryny nafaszerować umytego kurczaka. Natrzeć mięso oliwą, solą i pieprzem. Włożyć kurczaka do garnka, pół kostki masła pokroić na kawałki i obłożyć nim mięso. Obsmażyć kurczaka na maśle, a gdy się zrumieni, zlać zbrazowane masło do zlewu. Dodać świeży kawałek masła, obrane ząbki czosnku, skórkę z cytryn i liście szalwii. Zalać mlekiem i doprowadzić do wrzenia. Dodać kawałek kory cynamonowej. Zmniejszyć płomień. Kawałkiem zamoczonego pergaminu, po odcisnięciu z niego nadmiaru wody, okryć mięso i przykryć garnek pokrywką. Piec w piekarniku, w temperaturze 190 stopni przez półtorej godziny, aż mięso będzie odchodzić od kości, a mleko zetnie się i będzie przypominać konsystencją ser ricotta. Podawać z warzywami i ziemniakami lub polentą.

© Jamie Oliver 2002