

(odc.42) kurczak pieczony w cieście

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.42)

trudność: **trudne**

Składniki

kurczak o wadze 2 kg
1 cytryna
garść liści świeżej szalwi
sól
pieprz
oliwa
kilka ząbków czosnku



Ciasto

1 kg mąki
woda
2 łyżki nasion kopru

Przygotowanie

Nalać wodę do rondelka, wrzucić cytrynę i gotować przez 10 minut, żeby skórka zmiękła. Szalwię opłukać, włożyć na chwilę do wrzątku lub przez 10 sekund potrzymać pod strumieniem bardzo gorącej wody z kranu. Wrzucić do moździerza, dodać solidną szczyptę soli i ząbki czosnku. Rozgnieść, dosypać pieprz, dolać oliwę, rozetrzeć. Natrzeć marynatą mięso. Wyjąć cytrynę z wody, nakłuć czubkiem noża i włożyć do wnętrza kurczaka. Zrobić ciasta. Wysypać mąkę na stolnicę, dodać nasiona kopru. Wlać dość wody, żeby zagnieść miękkie ciasto. Wyrabiać, aż będzie miękkie i elastyczne. Jeśli się klei, dosypać mąki, jeśli jest zbyt suche, dolać wody. Podsypać mąką i rozwałkować na placek o grubości centymetra. Na środku placka położyć kurczaka, polać resztą marynaty. Założyć brzegi ciasta, aby szczelnie okryły kurczaka. Brytfannę wyłożyć gazetą, umieścić kurczaka. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 250°C stopni. Piec przez dwie godziny. Po wyjęciu z piekarnika, pozostawić w cieście, aby kurczak powoli dochodził. Tuż przed podaniem usunąć ciasto.

© Jamie Oliver