



## KURCZAK Z JABŁKAMI

### SKŁADNIKI:

1 kurczak Sokołów  
3-4 jabłka  
1 cebula  
mały pęczek rozmarynu  
mały pęczek tymianku  
kilka łyżek oliwy z oliwek  
2 ząbki czosnku  
sól i pieprz  
100 ml soku jabłkowego  
1 łyżeczka octu jabłkowego  
30-50 ml żubrówki

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować farsz: jabłka pokroić na mniejsze kawałki. Kilka gałązek rozmarynu i tymianku posiekać. Owoce wymieszać z ziołami, drobno pokrojoną cebulą, oliwą z oliwek i zmiądzdzonymi nożem ząbkami czosnku.
2. Kurczaka nadziać farszem, a następnie nabić go na rożen obrotowy do grilla. Skrzydełka ułożyć w taki sposób, by przylegały do korpusu (w tym celu można użyć sznurka kuchennego). Całość oprószyć solą i pieprzem, po czym natrzeć posiekanymi ziołami i oliwą z oliwek. Kurczaka grillować przez 90 minut.
3. Sok jabłkowy połączyć z octem jabłkowymi i żubrówką. Mieszaną posmarować kurczaka. Czynność kilkakrotnie powtórzyć.