



ПЕЧЕНО ПИЛЕ С БИЛКИ, ПОДПЪХНАТИ ПОД КОЖАТА

ПРИГОТВЯНЕ И ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ: 1Ч. 45МИН.

СЪСТАВКИ

- 120 г обезсолено масло, размекнато
- 1 шепа магданоз, едро нарязан
- 1 малка шепа машерка, едро накъсана
- 1 малка шепа розмарин, едро накъсан
- 1 цяло пиле, ок. 1,5 кг, почистено и с извадени вътрешности
- 2–3 големи моркова, обелени и нарязани на пръчици
- 2–3 големи пашърнака, обелени и разцепени наполовина
- 2 с.л. зехтин
- Сол и прясно смян черен пипер

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте фурната до 180 °C (160 °C с вентилатор) | 350F | газ 4.
2. Разбъркайте маслото с магданоза и с около половината от машерката и розмарина в блендера iCook. Подправете със сол и пипер.
3. Внимателно издърпайте с пръсти кожата от гърдите на пилето.
4. Внимателно нанесете билковото масло между отделената кожа и пилешките гърди. Поставете пилето върху канапе от моркови, пашърнак и останалите билки в тава за печене.
5. Намажете пилето със зехтин. Подправете със сол и пипер.
6. Поставете в 4-литрова касерола iCook и печете около 1 час и 20 минути (соковете трябва да са прозрачни, когато се пробие най-дебелата част от бедрото).
7. Извадете от фурната. Покрийте с алуминиево фолио за 10 минути преди сервиране.