

Запечённая в духовке курица

Курицу обмазываем сухими специями и солью.

Обязательно рекомендуем использовать копченую паприку, она дает особенный вкус.

Выкладываем в керамическую или глиняную посуду.

Сверху добавляем нарезанные фрукты - яблоки или апельсины.

Вкусно получается также с айвой и грушами. Масло добавлять не надо.

Закрываем плотно крышкой и в духовку на 1,5-2 часа.

Готовим при температуре 230 градусов.

Через 1 час нужно проверить и потом через каждые 15-20 мин проверять.

Время, температура индивидуальны для каждой духовки

