



Hozzávalók:

csirkeszárny, csirkecomb
1 kg durvasó
1 db citrom
víz, zsíradék, sör

Elkészítés:

A csirkerészeket megpucoljuk, megmossuk. A tepsibe teszünk két réteg alufóliát és arra ráöntjük a sót, jól meglocsoljuk vízzel és rátesszük a csirkedarabokat. Megkenjük őket egy kevés zsíraddal, rárakjuk a citromkarikákat, és máris betesszük sülni őket.

Fontos, hogy semmilyen fűszert ne tegyünk rá, mert a sós párából kellően ízletes lesz a

csirkénk. Sütőtől függően körülbelül egy órát sütjük őket. Miután szép ropogósra megsültek, kivesszük és friss citromkarikával tálaljuk őket. Ezzel a módszerrel ízletes grillcsirkét is készíthetünk, de természetesen annak sokkal nagyobb a sülési ideje. Ha ínyencek vagyunk sülés közben sörrel is kenegethetjük.

{gallery}/Relo/UH_konyha/Citromos_csirke{/gallery}