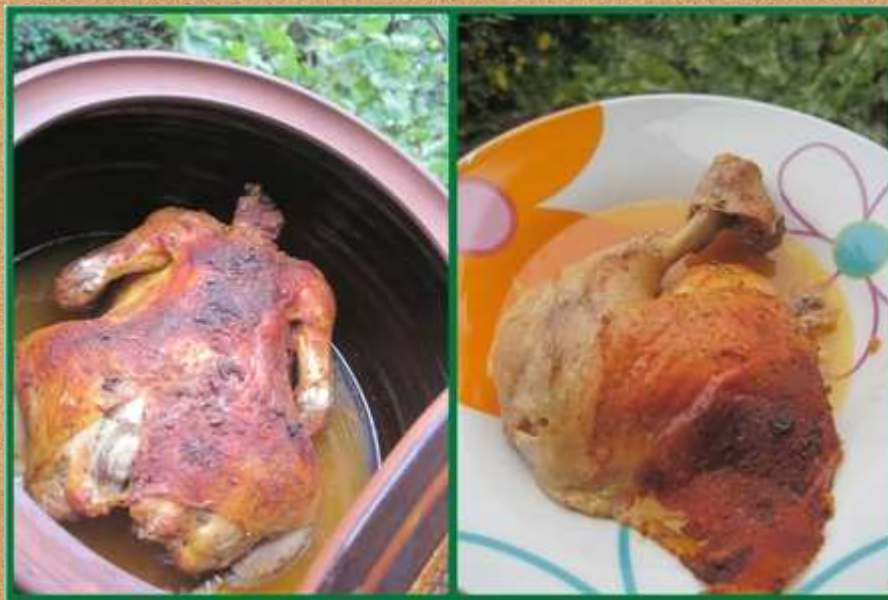




Пиле в гювеч „Бързай Бавно“



Продукти: 1 пиле, масло, червен пипер, черен пипер, универсална подправка, вино.

Приготвяне: Пилето се измива добре. Овкусява се с подправките. Маслото се поставя вътре в пилето. Поставя се в глинен съд, в дъното на който се прибавя и виното. Количеството на всички съставки е по ваш вкус. Тук свършва бързата част. Поставяме гювеча във фурната. И тук е мястото на малко по-бавната част. Печем на 180° около два часа, към края се маха капака за хрупкава коричка. През това време може да си пригответе гарнитурата по ваш вкус. Крайния резултат е едно пиле с хрупкава коричка и винен сос. Вкусните гозби изискват време, но накрая чакането винаги си заслужава !!!