

Копченая курица

Для курицы весом 1,5 кг или чуть больше нужны 5 зубчиков чеснока, соль. Перец и другие специи по вкусу. Курицу моют. При желании удаляют лишний жир и обсушивают бумажным полотенцем. В нескольких местах надрезают кожу и помещают туда зубчики чеснока. Если зубчики крупные, их можно разрезать на части. Внутри и снаружи натирают курицу солью и специями, заворачивают в фольгу и убирают в холодильник на сутки.

За 2 часа до копчения достают курицу, чтобы она немного нагрелась, но оставляют в фольге. Коптят горячим способом. Щепу хорошо использовать плодовых деревьев. Курицу укладывают на решетку, при этом ножки и крылья не должны торчать. Копчение идет 1 час или чуть больше. При первом копчении придется проверять продукт, чтобы определить готовность. Время зависит не только от веса птицы, но и от формата коптильни. Белое мясо без крови в районе кости груди говорит о готовности.



Куры, копченые с яблоками

Курицу весом примерно 3 кг промывают, надрезают спинку. Приготавливают смесь из 100 г соли, 1 столовой ложки сахара и корицы по вкусу. Хорошенько натирают курицу этой смесью. 2 средних яблока нарезают дольками. Курицу укладывают в посуду, пересыпая яблочными дольками. 3 л воды доводят до кипения, всыпают 100 г соли, добавляют 1 бутон гвоздики, кипятят 2–3 минуты, фильтруют и дают остыть. Заливают курицу рассолом, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 4 часа. Потом достают тушку из рассола, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой, обвязывают и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.

