

Toskansk kyckling 6-8 pers

2 hela kycklingar (à 1,2 kg)
4 vitlöksklyftor
3 citroner
8 kvistar rosmarin, grovt hackade
1/2 dl smakrik olivolja
1/2 msk salt
1 tsk nymald svartpeppar

Dela kycklingarna i bitar, lagom stora att servera.

Lägg kycklingdelarna i en bunke. Skala och skiva vitlöken. Pressa ut saften från en citron, skiva de andra två. Blanda saft- och citronskivor med kycklingbitarna. Vänd ner vitlök, rosmarin, olivolja, salt och peppar. Låt stå i kylan 1-3 timmar.

Sätt ugnen på 200°. Lägg kycklingbitarna i en långpanna eller en stor ugnssäker form. Stek mitt i ugnen ca 40 min eller till minst 70° innertemperatur.

Det går bra att använda kycklingben, kycklingklubbor (dela dem) eller kycklingfiléer men kött med ben blir ju alltid saftigare och mer smakrikt.

Servera med bulgur, blandad sallad med bönor eller en rostad potatissallad om det skall vara till en buffé

