

CITRONKYCKLING

(räcker till 3-4 personer)

Ingredienser:

1 hel färsk kyckling

1 citron

salt

peppar

oregano

smör eller margarin

1 dl grädde eller crème fraiche

Lägg kycklingen i en lergryta eller långpanna. Krydda inuti och utanpå kycklingen med salt, peppar och oregano. Stoppa 2 matskedar smör inuti kycklingen. Stoppa en halv citron inuti kycklingen med spetsen ut. Stoppa grytan i ugnen och låt den steka i en timma i 200°C. Ta ut kycklingen.

Sås

Ta ut citronen ur kycklingen. Häll över all köttvätska i en kastrull. Pressa ur resten av citronhalvorna i kastrullen. Häll i 1 dl grädde eller crème fraiche. Koka i 5 minuter tills det tjocknar.

Skär upp kycklingen. Servera med kokt potatis.

