

## Kylling på den enkleste, beste og saftigste måten



Vi snakker her om helstekt kylling og får å få den best, saftigst og med sprøtt skinn så gjør vi følgende:

1. Sett ovnen på maks temperatur.
2. Mariner kyllingene hvis du ønsker det. Vi brukte denne gangen paprika pulver og olivenolje.
3. Legg kyllingene på en rist i ovnen og under en langpanne med vann og eventuelt litt folie.
4. Stek i godt over 1 time. Ca 1 time og 10 min burde være passe, litt avhengig av størrelsen. Du ser når den har fått fin og gylden farge. Snu de etter ca. 45 min.
5. Server med ris/[salat](#) og en god [vin](#).

Enklere enn dette kan det neppe gjøres. Har du roterende grill i ovnen så IKKE bruk den, da renner bare all saften ut av kyllingene og de blir mye tørrere.

Oppskrift fra <http://winesworld.no>