28.06 2021

Sist oppdatert: 16.10 2024

Oppskrifter for helstekt kylling

Med helstekt saftig kylling kan du imponere litt ekstra til helgemiddagen. Det er mye enklere å tilberede enn du kanskje tror og gir et smakfullt, saftig og sunt resultat. Med alt fra magert kyllingbryst til saftige lårklubber dekker kyllingen et hvert behov og er du heldig har du litt lunsjrester dagen derpå. Ikke minst er mulighetene for smaksvarianter mange – la deg inspirere av PRIORs oppskrifter for helstekt kylling i ovn.



Prøv en av disse oppskriftene med hel kylling

Slik steker du hel kylling

Å lage helstekt saftig helstekt kylling til middag er så godt og mye enklere enn du tror! Vi gir deg oppskriften for hvordan du helsteker kylling i ovn og hvordan du kan lykkes steketermometer for et alltid saftig og gjennomstekt resultat.

60 Middels 4 pers.

Hel kylling med bakte rotgrønnsaker

70 Middels 4 pers.

Hel kylling med salsa og nøttesalat

70 Middels 4 pers.

Hel kylling med couscoussalat og tzatziki

70 Middels 4 pers.

Honning- og sitronglassert hel kylling

90 Middels 4 pers.

Appelsinmarinert hel kylling

70 Lett 4 pers.

Helstekt kylling med ovnsbakte rotgrønnsaker

45 Middels 4 pers.

Utbenet hel kylling med deilig fyll og eplesaus

80 Middels 4 pers.

Hel kylling i julen

Hel julekylling med tilbehør

90 Middels 4 pers.

Orientalsk julekylling

90 Middels 4 pers.

Se etter PRIOR hel kylling i butikken

KyllingGården Hel fersk kylling

1.750 kg