



#### Hozzávalók

1 konyhakész tyúk (kb. 1,8 kg), só, őrölt fekete bors, 4 nagyobb vöröshagyma, 1 sárgarépa, néhány petrezselyemlevél, 1-2 csiperkegomba, 2 evőkanál fehérborecet, 1 dl édes fehérbor, fél citrom leve és reszelt héja, fél csokor tárkonylevél, kis darabka marinált paprika

1. A tyúkot kívül-belül sóval, borssal bedörzsöljük, és egy extra méretű sütőzacskóba tesszük. Az összes zöldséget megtisztítjuk, a hagymát cikkekre vágjuk, a szárnyas hasüregébe tömködjük. A tyúk lábait összekötjük (így lesz szép, formás, ha megsül), és a hasábokra vágott répát, a petrezselyemlevelet meg a földarabolt gombát köré rakjuk.
2. A borecetet a borral, a citrom levével és héjával, a fölaprított tárkonylevéllel, a csíkokra metélt marinált paprikával, meg a kissé összetördelt babérlevéllel összekeverjük, és a húsrá merjük.
3. A sütőzacskót a csomagban mellékelt szalaggal lezárjuk. A tetejét tűvel vagy hústűvel néhány helyen megszurkáljuk, hogy a fölösleges gőzök eltávozhassanak. Az így előkészített tyúkot tepsibe, majd a sütő közepső rácsára tesszük, és forró sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 1 óra 30 percig sütjük.
4. Tálaláskor a sütőzacskót kibontjuk. A tyúkot tálra emeljük, a hagymákat kikanalazzuk belőle, és a hús köré szórjuk; végül a pecsenye sütőzacskóban összegyűlt levét rálocsoljuk. Tárkonyos hollandi mártás illik hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 10 perc

Egy adag (mártás nélkül): 455 kcal