

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

4 db	Csirkecomb
3	Gerezd fokhagyma
1 db	Nagy vöröshagyma
500 g	Burgonya
	Olívaolaj
1 tk.	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész
3 ek.	Bio rozmaring, egész

Rozmaringos csirke

50—60 Perc

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt légkeveréses fokozaton 160 °C-ra.
2. Öntsünk kb. 1 cm olívaolajat egy magas falú tepsibe, hámozzuk meg a fokhagymagerezdeket, és egészben tegyük bele a tepsibe. Vágjuk a hagymát negyedekre, és tegyük a tepsibe.
3. A combokat mindkét oldalon sóval és borssal ízesítjük.
4. A burgonyát meghámozzuk, mérettől függően felezzük vagy negyedeljük, majd alaposan megsózzuk és a tepsibe helyezzük.
5. Helyezzük a sütőbe, és 15 perc múlva öntsük fel kevés vízzel. Locsolgassuk gyakran a levével.
6. A csirkének kb. 40-45 percig kell sülnie.
7. 10 perccel azelőtt, hogy készre sült, még egyszer alaposan locsoljuk meg, és szórjuk meg bőségesen rozmaringgal.

TIPP: Ne adjuk hozzá túl korán a rozmaringot, mert megég és erős, keserű ízt hagy maga után.