



# Egész citrommal sült csirke sült zöldségekkel

🕒 60–70 Perc 

## Elkészítés

- 1 Vagdossuk be a csirke bőrét, dörzsöljük be a fűszerkeverékkel és locsoljuk meg egy kevés olajjal. Szurkáljuk meg a citromot, és tegyük a csirke hasüregébe. Kötözzük össze a csirkét konyhai kötözővel. Tegyük a csirkét egy edénybe a felkockázott gyökérzöldségekkel, a fokhagymával és a vöröshagymával együtt, öntsük fel az alaplével, és süssük 220 °C-on egy órát.
- 2 A sült zöldségekhez: tegyük a zöldségeket egy tepsire, szórjuk meg grill fűszerkeverékkel, locsoljuk meg olívaolajjal, majd tegyük a sütőbe a csirke mellé. Amikor a csirke megpuhult, kapcsoljuk ki a sütőt, és tartsuk melegen a zöldségeket.
- 3 Szűrjük át a csirke szaftját, és tartsuk ezt is melegen.
- 4 Daraboljuk fel a csirkét, és tálaljuk a sült zöldségekkel és a szafttal.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Csirke (kb. 1,5 kg)
1 db	Nagy bio citrom
1 db	Vöröshagyma, hámozatlanul
500 g	Gyökérzöldség (sárgarépa, zellergumó) és póréhagyma
4 db	Fokhagymagerezd, hámozatlanul
200 ml	Erőleves
1 csomag	♦ Sült csirke fűszersó
	Olívaolaj

### A sült zöldségekhez

2 db	Kaliforniai paprika
1 db	Cukkini
1 db	Padlizsán
1	Marék koktélpáradicsom
1 ek.	♦ Grill zöldség fűszerkeverék

