

Жареная курица с лимонной бомбой и овощами

60—70 Мин.

Способ приготовления

1. Надрежьте куриную кожу, натрите ее приправой и сбрызните маслом, затем проткните приготовленный лимон и нашпигуйте им курицу. Свяжите курицу кулинарной нитью. Запекайте курицу с нарезанными кубиками корнеплодами, чесноком, луком и бульоном при температуре 220°C в течение 1 часа.
2. Добавьте приправу для гриля и шашлыка и оливковое масло в овощи и запекайте вместе с курицей на отдельном противне Когда курица будет готова, выключите духовку и оставьте овощи теплыми.
3. Слейте жидкость их курицы через сито и держите в тепле.
4. Нарежьте курицу, сбрызните соком и подавайте с запеченными овощами.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Курица (ок. 1,5 кг)
1 шт.	Большой органический лимон
1 шт.	Неочищенный лук
500 г	Корнеплоды (морковь, сельдерей) и лук-порей
4 шт.	Очищенные зубчики чеснока
200 мл	Бульон
1 уп.	Приправа для курицы и индейки
	Оливковое масло

Запеченные овощи

2 шт.	Болгарский перец
1 шт.	Цукини
1 шт.	Баклажан
1	Горсть помидоров черри
1 ст. л.	