

Жареная курица с лимонной бомбой и овощами

🕒 60—70 Мин. 

Способ приготовления

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.	

- 1 Надрежьте куриную кожу, натрите ее приправой и сбрызните маслом, затем проткните подготовленный 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 из курицы через сито и держите в тепле.
- 4 Нарезьте курицу, сбрызните соком и подавайте с запеченными овощами.

