



Запечена курка з картоплею та морквою

🕒 — хв 🍷 🍷 🍷

Приготування

Інгредієнти 8 порц.

🍷 = Kotányi Produkte

1	Курка (1,2-1,5 кг)
2	Лимони
	Гілочка розмарину
1 ч.л.	🍷 Суміш перців
4	Зубчики часнику
80 г	Солі
2 л	Води
50 г	М'якого вершкового масла
1 пакет	🍷 Приправа до курки з часником
800 г	Картоплі
200 г	Моркви
30 мл	Оливкової олії
1 ст.л.	🍷 Приправа до картоплі
100 мл	Мускатного вина

- 1 Помийте лимони та наріжте їх на четвертинки. Додайте воду, сіль, розмарин, перець, часник і лимони в каструлю та перемішайте, щоб сіль розчинилася. Покладіть курку, накрийте харчовою плівкою та поставте в холодильник маринуватися на ніч.
- 2 Розігрійте духовку до 175°C. Дістаньте курку та висушіть паперовим рушником. У мисці змішайте масло з приправою для курки. Натріть курку цією сумішшю та перекладіть її на деко. Випікайте 50 хвилин.
- 3 Тим часом помийте, почистіть та наріжте картоплю скибочками. Почистіть моркву та розріжте її навпіл. Перекладіть овочі в миску, додайте олію та приправу до картоплі й перемішайте.
- 4 Дістаньте курку з духовки, додайте овочі та вино, поверніть у духовку ще на 40 хвилин. Вийміть, залиште на 10 хвилин та наріжте курку. Подавайте з овочами та соусом на вибір.
Смачного!

