

Запечена курка з картоплею та морквою

— хв

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

Приготування

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 картопі 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!