

Glazurowany kurczak z ziemniakami i marchewką

110—120 Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

1 szt	Kurczak o wadze 1,2-1,5 kg
2 szt	Cytryna
1 szt	Gałązka rozmarynu
6 szt	Pieprz Czarny ziarnisty
4 ząbki	Czosnek
80 g	Sól Morska jodowana
2 litry	Woda
50 g	Miękkie masło
1 torebka	Przyprawa do Kurczaka Złocista Skórka
800 g	Ziemniaki
200 g	Marchew
30 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Przyprawa do Ziemniaków klasyczna
100 ml	Wino Muscat

Przygotowanie

1. Umyj cytryny i pokrój je na ćwiartki. Do garnka dodaj zimną wodę, sól, rozmaryn, pieprz, czosnek, cytryny i wymieszaj do momentu rozpuszczenia soli. Dodaj kurczaka, przykryj folią i włóż do lodówki na noc.
2. Rozgrzej piekarnik do 175 stopni. Wyjmij kurczaka i osusz go ręcznikiem kuchennym. W misce wymieszaj masło i przyprawę do kurczaka. Wmasuj masło w kurczaka i przełóż go na blachę do pieczenia. Wstaw do piekarnika i piecz 50 minut.
3. W międzyczasie umyj, obierz i pokrój ziemniaki w plasterki. Obierz marchewkę i przekrój ją na pół. Warzywa przełóż do miski, dodaj olej, przyprawy i wymieszaj.
4. Wyjmij kurczaka, dodaj warzywa i wino i włóż ponownie do piekarnika na 40 minut. Po upieczeniu wyjmij, odstaw na 10 minut i pokrój kurczaka. Podawaj z warzywami i sosem według uznania.

WSKAZÓWKA: Polecamy klasyczny sos czosnkowy na bazie jogurtu greckiego.