



Glazurowany kurczak z ziemniakami i marchewką

🕒 110—120 Min 🍴🍴🍴

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.

Składniki - Ilość osób: 8

🍴 = Kotányi Produkty

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

