

Kurczak z rozmarynem

50–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt.	Udka kurczaka
3 szt.	Ząbki czosnku
1 szt.	Duża cebula
500 g	Ziemniaki
	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
3 łyżki	Rozmaryn cięty

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C (termoobieg).
2. Wlej około 1 cm oliwy z oliwek do głębokiego rondla, obierz ząbki czosnku i wrzuć do oliwy. Cebulę pokrój w ćwiartki i włóż do rondla.
3. Dopraw udka solą i pieprzem z obu stron. Dodaj do cebuli i czosnku.
4. Obierz ziemniaki, pokrój na połówki lub ćwiartki w zależności od wielkości, dopraw obficie solą i wrzuć je do rondla.
5. Całość włóż do piekarnika i po 15 minutach polej niewielką ilością wody. Później regularnie polewaj sokami z pieczenia.
6. Upieczenie kurczaka trwa około 40–45 minut.
7. 10 minut przed końcem pieczenia ponownie polej sokami i posyp dużą ilością rozgniecionego rozmarynu.

WSKAZÓWKA: Nie dodawaj rozmarynu wcześniej, ponieważ przypali się i pozostawi mocny, gorzki smak.