Mázas csirke burgonyával és sárgarépával

— Perc

Elkészítés

1. Mossuk meg a citromokat, és vágjuk őket negyedekre. Tegyük a vizet, a sót, a rozmaringot, a borsot, a fokhagymát és a citromokat egy nagyobb edénybe, és keverjük össze, hogy a só feloldódjon. Merítsük el a páclében a csirkét, fedjük le fóliával, és tegyük a hűtőszekrénybe, hogy egy éjszakán át pihenjen.
2. Melegítsük fel a sütőt 175 fokra. Vegyük ki a csirkét, és töröljük szárazra egy konyharuhával. Keverjük össze a vajat és a csirkefűszert egy tálban. Dörzsöljük be a fűszeres vajjal a csirkét, és tegyük át a tepsibe. Tegyük a sütőbe, és süssük 50 percig.
3. Közben mossuk meg, hámozzuk meg és vágjuk szeletekre a burgonyát. Hámozzuk meg a sárgarépát, és vágjuk félbe. Tegyük a zöldségeket egy tálba, adjuk hozzá az olajat és a fűszereket, majd keverjük össze.
4. Vegyük ki a csirkét a sütőből, adjuk hozzá a zöldségeket és a bort, majd tegyük vissza a sütőbe 40 percre. Vegyük ki, hagyjuk állni 10 percig, majd szeleteljük fel a csirkét. Tálaljuk a zöldségekkel és a mártással tetszés szerint.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

1 db	Csirke, 1,2-1,5 kg súlyú
2 db	Citrom
1 db	Rozmaringág
1 mk	Feketebors, egész
4 gerezd	Fokhagyma
80 g	Wieliczka jódozott vákuum só
2 l	Víz
50 g	Vaj, puha
1 zacskó	Sült csirke fűszersó
800 g	Burgonya
200 g	Sárgarépa
30 ml	Olívaolaj
1 ek	Klasszikus sültkrumpli fűszersó
100 ml	Muskotályos bor