



# Mázas csirke burgonyával és sárgaréppával

🕒 — Perc ♡ ♡ ♡

## Elkészítés

### Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| 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                   |

- 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 sárgarépat, 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.

