

Pieczony kurczak z bombą cytrynową

60–70 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Kurczak około 1.5 kg
1 szt	Organiczna cytryna cała
1 szt	Cebula obrana
500 g	Warzywa krzeniowe (marchew, seler) i por
4 szt	Ząbek czosnku obrany
200 ml	Consommé
1 opak	Przyprawa do Kurczaka Złocista Skórka
	Oliwa z oliwek

For the baked vegetables

2 szt	Czerwona papryka
1 szt	Cukinia
1 szt	Bakłażan
1	Garść pomidorki koktajlowe
1 łyżka	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa

Przygotowanie

1. Osusz delikatnie skórkę kurczaka, natrzyj mieszanką przypraw i skrop olejem, a następnie ugotowaną cytryną nadziej kurczaka. Związ kurczaka nitką kuchenną. Piecz kurczaka w naczyniu z pokrojonymi w kostkę warzywami korzeniowymi, czosnkiem, cebulą i bulionem w temperaturze 220°C (428°F) przez 1 godzinę.
2. Upieczone warzywa dopraw przyprawą do grilla i oliwą z oliwek i ukłóż razem z kurczakiem na osobnej blasze do pieczenia. Gdy kurczak się upiecze, po prostu wyłącz piekarnik i utrzymuj warzywa w cieple.
3. Soki z kurczaka przecedź przez sito i trzymaj w cieple.
4. Pokrój kurczaka i podawaj z pieczonymi warzywami i sosem z pieczenia.